



# Chênes de BOUSCAUT Blanc 2019



## VENDANGES

Cela commence par des pluies fréquentes au printemps, particulièrement début juin mais associés à des températures fraîches qui n'ont pas favorisé les maladies. La floraison s'est déroulée dans des conditions fraîches et humides mais la météo a radicalement changé mi-juin pour devenir estivale. La chaleur est heureusement ponctuée de deux épisodes pluvieux fin juillet et début août, ce qui a évité que la maturation ne se bloque. Le soleil s'installe le 21 juin jusqu'au 25 juillet faisant régner un temps sec ponctué d'épisodes caniculaires et favorisant l'apport de sucre et accroissant le potentiel phénolique des baies.

A Bouscaut, les vendanges des blancs s'articulent entre le 2 et le 17 septembre. Les sauvignons blancs sont plus délicats qu'en 2018 mais présentent une belle fraîcheur tandis que les sémillons ont beaucoup de puissance et de charme.

## FICHE TECHNIQUE

Second vin de Château Bouscaut

**Appellation :** Pessac-Léognan

**Propriétaires :** famille Lurton-Cogombles

**Age des vignes :** 35 ans

**Terroir :** argiles sur socle calcaire et surface de graves

**Label :** HVE3

**Variétés :** Sauvignon blanc 68%  
Sémillon 32%

**Degré :** 14°

**Vinification :** Fermentation et élevage en fûts de chêne avec bâtonnage sur lies.

**Vieillessement :** 8 mois en fûts de chêne neuf à 35%