



CHÂTEAU BOUSCAUT BLANC

PROPRIÉTAIRE : Famille LURTON-COGOMBLES
CHEF DE CULTURE : Grégoire BUCAILLE
OENOLOGUE CONSEIL : Édouard MASSIE

TERROIR : Argile sur socle calcaire et Graves
ÂGE DES VIGNES : 35 ans

LE MILLÉSIME C'est la caractéristique des grands terroirs en blanc : avoir un résultat de très haut niveau avec des millésimes climatiquement très différents. Les parcelles de Bouscaut blanc sont implantées sur des secteurs le plus souvent argilo-calcaire. En année chaude le sol tamponne le climat pour donner des vins équilibrés. En année plutôt froide comme en 2021, on bénéficie de conditions idéales au mois de septembre avec des nuits plus fraîches pour ramasser des raisins au top, c'est ce que nous avons eu en 2021. Avec des degrés légèrement plus bas qu'en 2020, l'écart avec 2020 est faible. La plus grande difficulté a été de ramasser les parcelles impactées par le gel avec l'hétérogénéité qui vient avec : ce fut possible grâce à notre équipe de vendangeurs bien formés et suivis, qui ont ramassé par tries.

LES VENDANGES Les Sauvignons Blancs ont été vendangés entre le 9 septembre et le 17 septembre et les Sémillons entre le 20 et le 28 septembre.

PRODUCTION 30 Hl /Ha

DEGRÉ 13

CÉPAGES

Sauvignon Blanc 70 %
Sémillon 30 %



CHÂTEAU
BOUSCAUT
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

1477 Avenue de Toulouse
33140 CADAUJAC
Tél : 05.57.83.12.20
www.chateau-bouscaut.com

