



Château BOUSCAUT Blanc 2021

LE MILLÉSIME

Les premières grappes de Sauvignon blanc ont été ramassées le 6 septembre et la récolte des blancs s'est achevée avec les Sémillons le 28 septembre. Le gel du début d'année a créé un décalage de maturité entre les grappes d'un même pied. Ce gel, combiné à des précipitations assez importantes, ont obligé les vendangeurs à passer deux fois dans chaque parcelle pour ne ramasser que les raisins à bonne maturité. Ce tri a permis de ramasser des raisins blancs de qualité.

VENDANGES

Sauvignon blanc : entre le 6 et le 17 septembre
Sémillon : entre le 17 et le 28 septembre

FICHE TECHNIQUE

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Appellation : Pessac-Léognan

Propriétaire : Famille Lurton-Cogombles

Chef de Culture : Grégoire Bucaille

Oenologue Conseil : E.Massie

Âge de la vigne : 35 ans

Terroir : Argile sur socle calcaire et graves

Label : HVE 3

Assemblage : Sauvignon blanc 68%

Sémillon 32%

Degré : 13°

Vinification : Fermentation et vieillissement en barriques de chêne français de 400L à un tiers neuves avec bâtonnage.

PRESSE

James Suckling **92-93/100**

Jancis Robinson **17/20**

Jeb Dunnuck **91-93/100**