

CHÂTEAU
BOUSCAUT
GRAND CRU CLASSÉ
PESSAC-LÉOGNAN
2023



PROPRIÉTAIRES:
FAMILLE LURTON-COGOMBLES

OENOLOGUE CONSULTANT:
THOMAS DUCLOS

ASSEMBLAGE:
59% SAUVIGNON BLANC, 41% SÉMILLON

AGE DES VIGNES:
35 ANS

ÉLEVAGE:
10 MOIS EN BARRIQUES DE CHÊNE DE 400L

DEGRÉ D'ALCOOL:
13,5°

SUPERFICIE DU VIGNOBLE:
50 HA

SOL:
ARGILE SUR SOCLE CALCAIRE

VIN EN CONVERSION BIOLOGIQUE



1477 AVENUE DE TOULOUSE, 33140 CADAUJAC
CONTACT@CHATEAU-BOUSCAUT.COM
05 57 83 12 20