



Blanc 2013

HISTOIRES DE VENDANGES

Les vendanges de blancs débutent le mardi 17 septembre 2013 sous un beau soleil. Les sauvignons blancs sont mûrs et en très bon état sanitaire, nous reprenons le vendredi 20 septembre et poursuivons les jours suivants jusqu'au 26 où nous attaquons les sémillons : leur condition est bonne. Fin des vendanges de blancs le 7 octobre matin. Les jus sont très prometteurs et les fermentations en barriques se passent bien.

PRESSE



Bettane & Desseauve : 93/100

Salin et très fin, belle énergie, beau style, long.

La Revue des Vins de France : 15-16/20

Opulent avec une part non négligeable de sémillon (40%). Complet et aromatique, long au cœur de bouche bien rempli. Les lots de sauvignon très acides sont compensés par le sémillon. De la personnalité.

Wine Enthusiast : 87/100

Get past the barnyard character and the wine shows fine fruits and some richness. It has good weight, finishing with a tight texture.

Decanter.com: 16,75/20

Fine fresh nose and fine slightly honeyed fruit precision, lift and length. Drink: 2015-2020. Steven Spurrier.

FICHE TECHNIQUE

Château BOUSCAUT

Cru Classé de Graves

Appellation : Pessac-Léognan

Propriétaires :

Sophie Lurton & Laurent Cogombles

Age des vignes : 35 ans

Terroir : argilo-calcaire et graves

Composition :

Sauvignon 60 %

Sémillon 40%

Production

38 hl/ha

Degré

13°

Vinification

Fermentation et élevage avec bâtonnage en barriques de chêne neuves (45%)