



"Intéressant assemblage dominé par le sémillon, plus frais que celui de Ferrande et qui, sur la base des millésimes passés de Bouscaut Blanc, devrait bien vieillir. Texture onctueuse avec des saveurs de fruits verts et de feuilles. Très vif avec une bonne ampleur. Très gratifiant. Assez long."
-Jancis Robinson-

Château BOUSCAUT Blanc 2020

LE MILLÉSIME

Ce millésime est très solaire. La date de début des vendanges est très précoce : le 19 août, comme en 2003. Toute la question était de garder l'éclat du fruit, la pureté et l'intensité des arômes tout en conservant la puissance et le corps qui font les vins blancs de Bouscaut. Il n'y a pas de recette miracle mais une conviction : le moment du ramassage est essentiel!

VENDANGES

Sauvignon blanc : entre le 19 août et le 7 septembre
Sémillon : entre le 31 août et le 11 septembre

FICHE TECHNIQUE

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Appellation : Pessac-Léognan

Propriétaire : Famille Lurton-Cogombles

Maître de Chai : P. Grandjean

Chef de Culture : M. da Paixao

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°5

Vinification : Fermentation et vieillissement en barriques de chêne français neuves à 45% avec bâtonnage.

PRESSE

Terre de Vins	94/100
James Suckling	92-94/100
Falstaff	92-94/100
Tastingbook	93/100
Jancis Robinson	17/20
Tasted	94/100
Wine advocate	90-92/100
Decanter	91/100
Le Point	14,5/20
Bettane+desseauve	91/10