

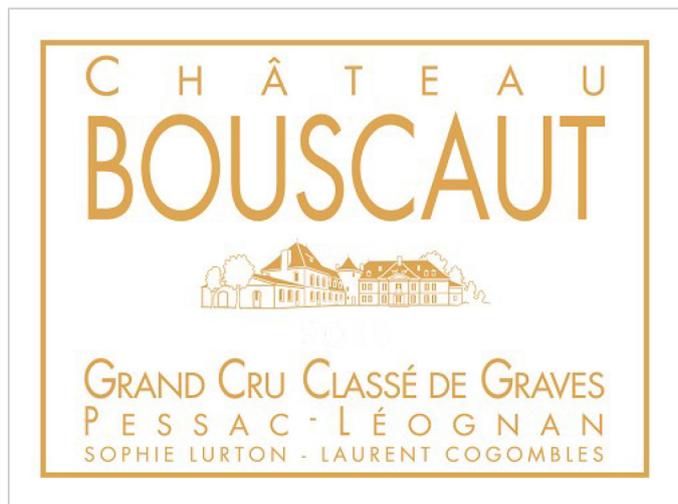


CHÂTEAU BOUSCAUT BLANC

PESSAC-LÉOGNAN

Château Bouscaut s'attache à produire des vins fidèles à leur terroir dans la plus pure tradition des Grands Crus de Bordeaux. Ce sont des vins de grande garde, des vins à savourer avec des plats raffinés.

Propriétaire	Sophie LURTON et Laurent COGOMBLES
Superficie	42 ha
Âge du vignoble	35 ans
Assemblage	Sauvignon blanc : 60% Sémillon : 40%
Rendement moyen	41hl/ha
Terroir	Argile, Graves, Calcaire
Agriculture	Traditionnelle
Garde	8 ans
Service	11 °C



Vinification

Vinifié en barriques de chêne (40% neuves) avec bâtonnage puis élevage pendant 8 mois.

Dégustation

Ce grand blanc de Bouscaut est apprécié pour son équilibre entre fraîcheur et puissance qui signe les vins de garde. Les sauvignons sont vifs et expressifs, les sémillons savoureux et amples.

Accords mets vin

Le Bouscaut blanc jeune se boit en apéritif accompagné de canapés au chèvre, de crevettes, d'huîtres. Lorsqu'il a un peu plus de bouteille, on l'associe à des plats de coquilles St Jacques au ceps, terrines d'anguilles fumées, soupe de homard, et tout poisson en sauce, volaille en sauce, ... Il tient également bien sa place avec nombre de fromages.