



LES CHÊNES DE BOUSCAUT BLANC

*La météo de l'été idéale a été propice à la concentration des arômes...
Le sauvignon très aromatique et vif est enrobé par la souplesse délicate du sémillon.*

APPELLATION Pessac-Léognan
Grand vin de Graves (Bordeaux)

COMMUNE Cadaujac

PROPRIETAIRES Sophie Lurton & Laurent
Cogombles

CHEF DE CULTURE Manuel da Paixao

MAITRE DE CHAIS Patrice Grandjean

OENOLOGUE CONSEIL Edouard Massie

TERROIR graves et argiles sur socle calcaire

AGE MOYEN DES VIGNES 35 ans

PRODUCTION 40hl/ha

PRODUCTION 4 000 bouteilles

COMPOSITION

Sémillon 50%

Sauvignon blanc 50%

VINIFICATION

Fermentation en barriques de chêne avec
bâtonnage (35%neuves)

VIELLISSEMENT 10 mois en barriques

ACCORDS METS-VINS dégustez-le avec des
coquilles saint-jacques, fromages tels que le
salers, le comté ou un brebis,...

CHATEAU BOUSCAUT- 3140 CADAUJAC-FRANCE