Château Bouscaut Blanc, Pessac-Léognan Grand Cru Classé



Ce vin est d'un parfait équilibre par son encépagement entre sémillon et sauvignon (50/50). Il passe un an en barriques dont 50% de neuves. Les arômes de fruits blancs mûrs alliés aux notes boisées lui confèrent une grande longueur et de l'onctuosité.

Encépagement: 80% sauvignon & 20% sémillon

Potentiel de garde: Peut vieillir 5-8 ans.

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal avec des Saint-Jacques aux cèpes, une soupe de homard et tout poisson en sauce.