Château Bouscaut Blanc, Pessac-Léognan Grand Cru Classé



Blend met gelijke verdeling sémillon en sauvignon (50/50). Hij onderging een houtlagering van 1 jaar waarvan 50% in nieuwe eiken vaten. De aroma's van rijp wit fruit en houtachtige toetsen, geven hem soepelheid en een mooie lange afdronk.

Druiven: 80% sauvignon & 20% sémillon

Bewaarpotentieel: Mag 5-8 jaar verouderen.

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij St-Jakobsvruchten, kreeftensoep en visgerechten in saus.