Château Lamothe Bouscaut Blanc, Pessac-Léognan



Nous sommes à Cadaujac, dans l'appellation Pessac-Léognan, issue de la prestigieuse région des Graves en raison de son terroir unique. Seul les communes de l'appellation Pessac-Léognan abritent des Crus Classés des Graves. Le Château Lamothe Bouscaut, souvent confondu comme le second vin de Château Bouscaut, est en réalité un domaine indépendant. Cette propriété de 9 hectares a été acquise en 1999 par Laurent et Sophie Cogombles-Lurton, également propriétaires de Château Bouscaut. Sur ces terres, seul 1 hectare est dédié à la production de vin blanc, soit environ 5 300 bouteilles par an.

Origine: Les sols sont principalement constitués de graves (petits galets provenant des Pyrénées) et colluvions argilo sableuses. Le tout reposant sur un socle calcaire.

Encépagement: 55% sémillon & 45% sauvignon blanc

Vinification: Après une vinification classique avec un matériel de pointe, le vin séjourene en cuves thermorégulées avant un passage en barriques durant 6 à 10 mois.

Dégustation: Très joli nez de fruits exotiques et d'agrumes avec des notes vanillées. En bouche le vin est à la fois frais et gras d'où ressortent des fruits jaunes. Belle finale longue.

Potentiel de garde: Peut vieillir 5-8 ans.

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Excellent avec des poissons ou crustacés en sauce légère.

- Waterzooi de volaille
- Mousse de canard
- Lotte rotie bardée de lard
- ...