Château Lamothe Bouscaut Blanc, Pessac-Léognan



We zijn in Cadaujac, in de appellation Pessac-Léognan, dat dankzij zijn unieke terroir deel uitmaakt van de prestigieuze Graves-regio. Alleen in de gemeenten van de appellation Pessac-Léognan worden de Crus Classés des Graves gemaakt. Château Lamothe Bouscaut, vaak verward met de tweede wijn van Château Bouscaut, is in feite een onafhankelijk domein. Dit domein van 9 hectare werd in 1999 aangekocht door Laurent en Sophie Cogombles-Lurton, die ook Château Bouscaut bezitten. Slechts 1 hectare van het land is gewijd aan de productie van witte wijn, goed voor ongeveer 5.300 flessen per jaar.

Oorsprong: De bodems bestaan voornamelijk uit grind (kleine steentjes uit de Pyreneeën) en colluvium van zandige klei. Dit alles rust op een kalkstenen ondergrond.

Druiven: 55% sémillon & 45% sauvignon blanc

Vinificatie: Na de traditionele vinificatie met geavanceerde apparatuur verblijft de wijn in temperatuurgecontroleerde kuipen voordat hij 6 tot 10 maanden wordt overgeheveld naar eiken vaten.

Degustatie: Een heerlijke neus van exotisch fruit en citrus met hints van vanille. In de mond is de wijn zowel fris als vol, met hints van geel fruit. Heerlijk lange afdronk.

Bewaarpotentieel: Mag 5-8 jaar verouderen.

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Uitstekend bij vis of schaaldieren in een lichte saus.

- Waterzooi van gevogelte
- Eendenmousse
- Geroosterde zeeduivel met spek
- ...