

## Fiche Technique

### Château Lamothe-Bouscaut AOP Pessac Léognan Blanc

- Couleur ou robe : Robe pâle aux reflets couleur paille
- Volume : 75 cl
- Degré : 13.5 %
- Nez : Très frais marqué par des notes boisées et mentholées
- Bouche : L'attaque est citronnée franche et vive avec une finale minérale
- Millésime : 2018
- Accords : Gambas grillés, Filet de bar sauce citron et aneth.
- Cépages : sauvignon, sémillon

Le vignoble pour le blanc s'étend sur 1 hectare (70% Sauvignon et 30% Sémillon). Après pressurage, le jus est partiellement débourbé, il passe 24 heures au froid avant d'être mis en barriques (dont 40% neuves). La vinification et l'élevage se réalisent sur lies fines avec des bâtonnages réguliers pour donner au vin complexité et finesse.

