

CHATEAU BONNET

Château Bonnet Réserve Rouge 2015

AOC Bordeaux, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Cuvée signature emblématique de la propriété. Le Château Bonnet Rouge Réserve défend l'idée d'un vin charmeur et harmonieux. Son style oscille en équilibre entre richesse et élégance, joue de profondeur et de charme. En partie élevé en barriques de chêne français, dans la pure tradition bordelaise, il exprime avec élégance un vin fondu, souple aux accents de fruits noirs (cassis, myrtilles) et de chocolat. Vieillissant à merveille, il peut aussi déjà être savouré dans sa jeunesse.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2015 est la 3e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1er semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

VENDANGES

24/09/2015

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 50%

TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce vin est dense et profonde, d'une couleur rubis, avec quelques reflets violets. Le nez est riche et complexe, avec ses savoureux arômes de fruits noirs (griotte), auxquels viennent se mêler quelques touches de cire et de tabac blond. En bouche, l'attaque est souple et franche. Nous sommes en présence d'un vin chaleureux, à l'équilibre raffiné, avec une belle structure aux notes gourmandes de fruits rouges et noirs bien mûrs, une belle concentration. Les tanins sont particulièrement bien fondus. La finale est sur les épices douces (type cannelle). Il dispose d'une bonne vivacité qui lui amène une fraîcheur des plus appétissantes.

ACCORDS GOURMANDS

Pour apprécier toutes les qualités gustatives de ce Bordeaux, on pourra le déguster sur une délicieuse côte de bœuf grillée, des rognons de veau sauce Madère, ou encore une quiche à l'oignon.

SERVICE

Servir entre 13°C et 15°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHATEAU BONNET

Château Bonnet Réserve Rouge 2015

AOC Bordeaux, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

88,5 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

17 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système d'émiettage du chapeau de marc.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (20% neuves).

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Des saveurs de cerise et de prune un peu amères, accompagnées d'une note de vanille torréfiée. La colonne vertébrale crayeuse se prolonge jusque dans la fin de bouche aux nuances d'herbes. À boire dès maintenant."

James Molesworth, The Wine Spector, 31/01/2018

JAMES SUCKLING.COM

"Des notes rondes de fruits rouges, de prune et de cuir neuf au nez. La bouche est franche et vive, rehaussée par une belle acidité. À boire dès maintenant."

James Suckling, 03/02/2018

91/100

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

"Mi merlot, mi-cabernet sauvignon, cette cuvée livre un bouquet intense de fruits rouges, de cassis et de myrtilles sur un fond boisé fondu. Un fruité persistant qui imprègne aussi une bouche très équilibrée, à la fois charnue, riche et fraîche, bien épaulée par des tanins fermes. Du caractère, de l'élégance et de l'harmonie. 2019 - 2022. Accords mets & vins : Côte de boeuf"

Édition 2018, Le Guide Hachette des Vins, 30/08/2017

2 Étoiles



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.