

CHATEAU BONNET



Château Bonnet Blanc 2021

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Bonnet Blanc se veut typique de cette région qui propose des blancs d'assemblage aromatiques, frais et gras en bouche. Son style fruité, très sauvignon, développe un bouquet de poire et de fruits exotiques, relevé par des notes d'agrumes. Le résultat est un vin expressif, vibrant, très équilibré en bouche : un style accessible et facile à boire qui a fait son succès.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2021 a été marqué par une météo très capricieuse. La pluviométrie a été importante au printemps. Un épisode de gel, début avril, a causé de gros dégâts. L'été a été très tempéré, sans fortes chaleurs. Fin août, le beau temps s'est installé, avec des températures élevées en journée et de la fraîcheur nocturne : des conditions idéales pour la maturation des raisins. Ce sont ces dernières semaines qui ont été capitales pour la réussite de ce millésime.

VENDANGES

13 septembre - 5 Octobre 2021

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 85%, Sémillon 15%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe, limpide, est d'une couleur jaune pâle, agrémentée de quelques reflets argentés. D'une belle intensité, le nez est marqué par un savoureux mélange de notes de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion) et d'agrumes (pamplemousse). Après une attaque franche, on a une jolie intensité en bouche. L'équilibre est très réussi entre gras et fraîcheur. On retrouve là encore, des notes de fruits exotiques (mangue, orange confite) et d'agrumes (citron, pamplemousse). Le tout est très gourmand. On a une belle finale.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, plateau de fruits de mer, avocat aux crevettes, poisson à la plancha.

SERVICE

Servir entre 7°C et 11°C.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 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 Blanc 2021

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

137 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

19 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Vendanges mécaniques.

LE CHAI

VINIFICATION

Après macération pelliculaire et débourage, en cuve inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Pendant 4 mois en cuves sur lie.



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.