CHATEAU
BONNET

Château Bonnet Blanc 2018

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

2018 est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sècheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

29 Août - 14 Septembre 2018

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 75%, Sémillon 23%, Muscadelle 2%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'un jaune, très pâle, couleur paille où virevoltent quelques reflets verts.
Issu de nos parcelles argilo-calcaires, c'est ici le sauvignon qui exprime, pour ce millésime 2018, toute son intensité et sa puissance, par des notes d'agrumes, de fruits exotiques (ananas) et de pêches jaunes.
La bouche est tout aussi intense, et garde une texture ronde et généreuse, signe de la parfaite maturité des raisins.

ACCORDS GOURMANDS

La longue finale acidulée et le retour aromatique persistant lui permettront d'être associé à des aiguillettes de poulet au citron, des poissons, des fruits de mers mais aussi à toute la gamme des délicieux fromages de chèvre.

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 2018

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 débourbage, 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.