CHATEAU
BONNET

Château Bonnet Rouge 2015

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Bonnet Rouge est issu des vignes attenantes à la demeure familiale. Il est vinifié avec soin pour obtenir un vin rond et accessible. Au nez, son bouquet fruité dévoile des notes de cassis et de mûre. Sa bouche est gourmande, équilibrée avec des tannins souples qui subliment le fruit. Un Bordeaux résolument moderne vinifié pour exprimer la fraîcheur du fruit des cépages qui le compose. Un vin de couleur dense, à boire jeune pour un grand moment de plaisir.

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

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'un rouge intense, avec des reflets plus sombres tirant sur le violet.
Le nez est puissant, laissant échapper d'agréables notes de cassis, mais aussi d'autres fruits tels que la cerise noire ou encore la myrtille.
La bouche est ample. Les tanins fondus assurent un bel équilibre et une jolie longueur. On retrouve, ici, les notes de fruits perçues à l'olfaction, complétées par des notes plus épicées. C'est un vin que l'on prendra plaisir à consommer dans ses jeunes années afin de profiter pleinement de la gourmandise fruitée qui le caractérise.

ACCORDS GOURMANDS

Il saura à merveille accompagner un plat de tagliatelles ou un poulet basquaise.

SERVICE

Servir entre 13°C et 15°C

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 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 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

En cuves et en barriques.

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.