

# CHATEAU BONNET



## Château Bonnet Blanc 2020

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

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : grosses pluies printanières, forte sécheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

#### VENDANGES

25 Août - 14 Septembre 2020

### LE VIN

#### CÉPAGES

Sauvignon blanc 78%, Sémillon 22%

#### TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

#### DÉGUSTATION

Ce Bonnet blanc 2020 présente une robe brillante, d'une couleur jaune, très pâle, rehaussée de reflets argentés.

Particulièrement expressif, le nez exhale des notes d'agrumes et de fleurs blanches (genêt). L'attaque est plaisante.

La bouche est fraîche, avec un joli gras, pleine de gourmandise avec ses notes citronnées, légèrement acidulées.

#### ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin que l'on prendra plaisir à déguster sur des crevettes marinées, un beau plateau d'huîtres ou bien encore des moules marinières.

#### 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](http://www.andrelurton.com)

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

# CHATEAU BONNET

## Château Bonnet Blanc 2020

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](http://www.andrelurton.com)

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