

CHATEAU BONNET



Château Bonnet Réserve Blanc 2020

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Cuvée plus confidentielle, Château Bonnet Blanc Réserve est un Entre-Deux-Mers plus gastronomique. Son assemblage est issu d'une sélection parcellaire rigoureuse et son léger passage en barriques, presque imperceptible, lui apporte de la finesse et une belle tension. Le résultat est un vin complexe, élégant et racé : idéal pour accompagner vos mets délicats.

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

25/08/2020

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 73%, Sémillon 27%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Robe limpide, d'une couleur jaune pâle avec quelques reflets verts.

Fin et très expressif, le nez laisse échapper d'agréables notes d'agrumes (pamplemousse) et de fleurs blanches, légèrement vanillées.

En bouche, on a de la complexité, une jolie sucrosité et une agréable fraîcheur. C'est un vin très aromatique avec des notes d'agrumes (pamplemousse, citron) et de fleurs blanches (pêche). L'ensemble est bien équilibré.

ACCORDS GOURMANDS

Cette cuvée réserve de Château Bonnet, élégante et gourmande, sera la compagne idéale d'une entrée à base de crevettes, d'un poisson grillé ou bien encore un fromage de chèvre.

SERVICE

Servir entre 7°C et 11°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 Réserve Blanc 2020

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

4 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique

LE CHAI

VINIFICATION

Après macération pelliculaire et débourage, en barriques.

ÉLEVAGE

En barrique de chêne merrain.



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.