

CHATEAU BONNET

Château Bonnet Réserve Blanc 2015

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

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

03/09/2015

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 55%, Sémillon 45%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'un joli jaune pâle où virevoltent quelques reflets verts.

Le nez gourmand, très expressif, est d'une belle intensité. Il laisse échapper d'appétissantes notes d'agrumes (citron), de brugnons et de poire, auxquelles se mêlent de subtiles notes boisées...

En bouche, l'acidité est agréable, modérée et très bien maîtrisée. Les arômes de fruits blancs (poire prédominante) se distinguent encore.

ACCORDS GOURMANDS

Ce Château Bonnet Réserve blanc 2015, riche et bien équilibré, sera le compagnon idéal de vos plateaux de fruits de mer, de moules-frites, d'une fondue chinoise ou bien encore d'un beau plateau de fromages (Crottin de Chavignol, Comté...).

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 2015

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 débourbage, 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.