

CHATEAU BONNET



Château Bonnet Blanc 2015

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

2015 est la 3^e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1^{er} 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 55%, Sémillon 30%, Muscadelle 15%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Jolie robe, brillante, jaune pâle, avec des reflets verts.

Premier nez d'une bonne intensité, sur des fleurs blanches de printemps, accompagnées d'une touche de fruits exotiques et de pamplemousse. Un Sauvignon légèrement variétal se laisse deviner en finale.

En bouche, ce Château Bonnet blanc 2015 présente une attaque souple et élégante, sur des notes d'agrumes frais et de groseille à maquereau. Les notes fleuries, telles que l'acacia, ne manquent pas. L'équilibre acide est bien respecté. Tout en longueur, il offre une belle finale.

ACCORDS GOURMANDS

On prendra plaisir à le déguster entre amis en apéritif ou bien, accompagné d'un carpaccio de Saint Jacques, d'une brochette de Gambas ou d'huîtres chaudes au barbecue...

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 2015

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 : Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique

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

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