

CHATEAU BONNET

Château Bonnet Rosé 2021

AOC Bordeaux, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Château Bonnet Rosé est un vin aux accents du Sud. Sa couleur très pâle et sa vinification particulière, sur lies fines, lui confèrent un charme et une gourmandise irrésistibles. C'est un vin plaisir, aux notes de petits fruits rouges, croquants, résolument contemporain et festif.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2021 a été marqué par une météo très capricieuse. La pluviométrie a été importante au printemps. Un épisode de gel, début avril, a causé de gros dégâts. L'été a été très tempéré, sans fortes chaleurs. Fin août, le beau temps s'est installé, avec des températures élevées en journée et de la fraîcheur nocturne : des conditions idéales pour la maturation des raisins. Ce sont ces dernières semaines qui ont été capitales pour la réussite de ce millésime.

VENDANGES

27 Septembre - 16 Octobre 2021

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Merlot 43%,
Sémillon 7%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe d'une jolie couleur rose saumoné, très très pâle, parsemée de reflets argentés.

Nez d'une belle intensité, très aromatique et charmeur, avec sa riche palette de notes florales (rose) et de petits fruits rouges, légèrement acidulés.

Bouche équilibrée, très agréable, avec beaucoup de souplesse et de fraîcheur. C'est un rosé très gourmand, fruité, marqué, là encore, par des notes de fruits rouges, de bonbons anglais... Belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif sur un buffet de charcuteries, pizza, salades ou grillades estivales.

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 Rosé 2021

AOC Bordeaux, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

52 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

En cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Pendant 4 mois en cuves.

PRESSE & RÉCOMPENSES



"Robe rose très pâle, reflets gris clair. Nez de fruits rouges et de fleurs, touches de menthol. Attaque gourmande et fruitée. Évolution rafraîchissante aux accents minéraux, finale lumineuse, vive et tendue. Servir tout au long d'un repas d'été."

Gilbert & Gaillard, 14/03/2022



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.