

CHATEAU BONNET

Château Bonnet Rouge 2016

AOC Bordeaux, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Château Bonnet Rouge est issu des vignes attenantes à la demeure familiale. Il est vinifié avec soin pour obtenir un vin rond et accessible. Au nez, son bouquet fruité dévoile des notes de cassis et de mûre. Sa bouche est gourmande, équilibrée avec des tannins souples qui subliment le fruit. Un Bordeaux résolument moderne vinifié pour exprimer la fraîcheur du fruit des cépages qui le compose. Un vin de couleur dense, à boire jeune pour un grand moment de plaisir.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin. Puis, mi-juin, le millésime change radicalement de profil : chaleur et sécheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

VENDANGES

05/10/2016

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 50%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce Bonnet rouge 2016 est limpide, d'une jolie couleur rouge vif.

Le nez est fruité, très marqué Cabernet Sauvignon, avec ses succulentes notes de fruits frais rouges (fraise, groseille), auxquelles se mêle un soupçon de réglisse.

En bouche, l'attaque est souple et fraîche. C'est un vin rond, gourmand, très Cabernet Sauvignon, avec des notes de fruits rouges, bien mûrs (cerise), légèrement confiturés. Ce Bonnet 2016 est vraiment très élégant et nous offre un joli équilibre entre fraîcheur et densité.

ACCORDS GOURMANDS

On l'appréciera dès à présent, sur une tourte aux légumes, une entrecôte aux échalotes, ou bien une fondue bourguignonne.

SERVICE

Servir entre 13°C et 15°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 Rouge 2016

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

88,5 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

17 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 avec système d'émiettage du chapeau de marc.

ÉLEVAGE

En cuves et en barriques.

PRESSE & RÉCOMPENSES



"Robe profonde, reflets rubis foncé. Nez mûr, aux accents de sous-bois, de cassis, de cerises écrasés. Un 2016 épanoui, qui a conservé une belle fraîcheur, une concentration fruitée nette, des tanins présents et polis. Un caractère bien trempé."

Gilbert & Gaillard, 31/07/2020



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.