

CHATEAU BONNET

Château Bonnet Rouge 2018

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

2018 est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sécheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

17/09/2018

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'une couleur profonde, rouge rubis, parsemée de quelques reflets violets.

Le nez est très joli, très fruité. Il s'ouvre sur un savoureux mélange de notes de fruits frais (cerise fraîche), agrémenté d'une subtile touche épicée.

Ce Bonnet 2018 affiche une belle attaque franche, qui s'accompagne de beaucoup de rondeur, de gourmandise et de sucrosité. On retrouve, en bouche, les notes de fruits rouges frais (cerise) déjà évoquées pour le nez.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin équilibré qui sera le compagnon idéal de vos grillades de viandes rouges au barbecue, ou d'un beau plateau de fromages.

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 2018

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 grenat soutenu, reflets rubis. Nez terrien (fleurs, mousse, champignon), notes de fruits rouges et noirs confiturés. En bouche, une concentration maîtrisée par un fruit salivant. Tanins polis, finale centrée sur la fraîcheur. Bordeaux réussi."

Gilbert & Gaillard, 31/05/2021



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.