

CHATEAU BONNET

Château Bonnet Réserve Rouge 2016

AOC Bordeaux, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Cuvée signature emblématique de la propriété. Le Château Bonnet Rouge Réserve défend l'idée d'un vin charmeur et harmonieux. Son style oscille en équilibre entre richesse et élégance, joue de profondeur et de charme. En partie élevé en barriques de chêne français, dans la pure tradition bordelaise, il exprime avec élégance un vin fondu, souple aux accents de fruits noirs (cassis, myrtilles) et de chocolat. Vieillissant à merveille, il peut aussi déjà être savouré dans sa jeunesse.

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

13 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est rouge sombre, proche du grenat.

Le nez est agréable avec ses notes de cassis frais, de fleurs (rose fanée, violette), mais aussi de fruits rouges comme la fraise, auxquelles se mêle un soupçon d'arômes mentholés.

À la souplesse de l'attaque s'ajoute un bel équilibre de l'ensemble, avec des arômes de fruits et quelques notes de grillé. C'est un vin qui présente encore toute la fougue de la jeunesse, avec des tanins puissants : de belles années de garde en perspective.

ACCORDS GOURMANDS

On pourra l'attendre deux ou trois ans pour le déguster à son apogée, servi sur une belle côte de bœuf rôtie ou une quiche aux légumes.

SERVICE

Servir entre 13°C et 15°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 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 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

Pendant 12 mois en barriques (20% neuves).

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

"Un vin rouge minéral et fruité aux arômes de fruits rouges et de réglisse. Modérément charpenté, avec des tannins fermes et une finale de longueur moyenne." 89-90/100
James Suckling, 27/03/2017



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.