

CHATEAU BONNET



Château Bonnet Blanc 2017

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

Le millésime 2017 est l'un des plus précoces, marqué par des hivers et printemps secs (déficit de pluviométrie de 46 %), des températures en moyenne 2°C plus hautes que la normale (malgré un épisode de gel en avril). L'été sec engendra des conditions idéales de maturité des pépins jusqu'à fin août.

VENDANGES

30/08/2017

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 60%, Sémillon 20%,
Muscadelle 20%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce vin est d'une couleur pâle, cristalline, à la fois fraîche et attirante. L'intensité des arômes fruités est remarquable. Très aériennes, les nuances de fleurs blanches et d'agrumes sont très volatiles et emplissent rapidement le verre. En bouche, doté d'un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur, il étonne par sa surprenante persistance aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Sa fraîcheur citronnée prolonge longuement le palais, et lui permet de s'accorder parfaitement avec les produits de la mer. Mais il sera aussi délicieux, en solo, en apéritif rafraîchissant...

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 2017

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.