

CHATEAU BONNET



Château Bonnet Blanc 2016

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

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

12/09/2016

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 57%, Sémillon 43%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

La Robe de ce Château Bonnet 2016 est très pâle, brillante.

Château Bonnet blanc 2016 fait la part belle au Sauvignon. Ses arômes complexes de fruits exotiques et d'agrumes séduiront les fidèles de la propriété, attachés à son style aromatique intense et aérien. On relève aussi des parfums de pêche jaune, marqueurs d'une excellente maturité des raisins.

La bouche est ample, onctueuse et rafraîchie par une juste vivacité qui permet aux arômes volatils de se prolonger tout au long de la dégustation. Ce vin, encore très jeune, laisse en finale une agréable impression de douceur veloutée.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un modèle d'équilibre et de charme, qui accompagnera avec succès apéritifs, fruits de mer et salades d'été.

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 2016

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 débouillage, en cuve inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Pendant 4 mois en cuves sur lie.

PRESSE & RÉCOMPENSES

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

"Au nez, des notes florales et résinées font bon ménage. En bouche, le vin se montre souple et frais, centré sur les fruits, la pêche et les agrumes notamment. Simple et de bon aloi. 2017 - 2019."

Édition 2018, Le Guide Hachette des Vins, 31/08/2017

JAMES SUCKLING.COM

"Fruité et acidulé, avec des notes d'écorce de citron et de pierre broyée. Modérément ample, avec une acidité marquée et une fin de bouche pleine de vivacité. Toujours délicieux. Capsule à vis."

James Suckling, 27/03/2017

91/100



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +3357255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.