

CHATEAU BONNET



Château Bonnet Réserve Rouge 2019

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

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

VENDANGES

24 Septembre - 14 Octobre 2019

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 58%, Merlot 42%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'une couleur rouge rubis, profonde.

Le nez est intense, dominé par des arômes de fruits noirs (mûre, cassis), auxquels viennent se mêler de savoureuses notes chocolatées.

L'attaque est tout en souplesse. En bouche, rondeur et fraîcheur sont au rendez-vous. Des notes gourmandes de fruits noirs nous accompagnent tout au long de la dégustation. C'est un vin équilibré et facile à boire. Sa finale présente une jolie structure tannique, parfaitement fondue.

ACCORDS GOURMANDS

Côte de bœuf grillée, canette rôtie au four, lasagnes au poulet.

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 2019

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 : 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).



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.