

CHATEAU BONNET



Château Bonnet Réserve Blanc 2024

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Cuvée plus confidentielle, Château Bonnet Blanc Réserve est un Entre-Deux-Mers plus gastronomique. Son assemblage est issu d'une sélection parcellaire rigoureuse et son léger passage en barriques, presque imperceptible, lui apporte de la finesse et une belle tension. Le résultat est un vin complexe, élégant et racé : idéal pour accompagner vos mets délicats.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2024 a connu des conditions climatiques extrêmes, avec des précipitations abondantes, un ensoleillement déficitaire et des températures fraîches, rendant la lutte contre les maladies de la vigne particulièrement délicate. Après une floraison un peu difficile, avec des phénomènes de coulure, une période plus favorable en août a permis une véraison homogène, suivie de vendanges rapides en septembre pour préserver la qualité des raisins. Ce millésime marque un retour à des dates de récolte normales.

VENDANGES

9 Septembre - 4 Octobre 2024

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 95%, Sémillon 5%

TENEUR EN ALCOOL

12.5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, rehaussée de reflets dorés, légèrement verts, signe de fraîcheur. Belle brillance témoignant d'une belle limpidité.

Le nez, expressif et complexe, s'ouvre sur des arômes de fruits à chair jaune tels que l'abricot et la pêche, accompagnés de subtiles touches florales.

En bouche, l'attaque est ample et suave. Le milieu de bouche se distingue par son volume, sa texture grasse bien maîtrisée et son équilibre remarquable entre richesse et fraîcheur. La finale, vive et acidulée, prolonge l'expérience sur une note boisée très discrète, parfaitement fondue. Un vin à la structure soignée, à la fois généreux et élégant.

ACCORDS GOURMANDS

Filet de bar rôti accompagné d'une émulsion d'agrumes, blanquette de veau, tarte fine aux oignons doux et au chèvre frais.

SERVICE

Servir entre 7°C et 11°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 Réserve Blanc 2024

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

4 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double.

Vendanges : Récolte mécanique.

LE CHAI

VINIFICATION

Après macération pelliculaire et débourage, en barriques.

ÉLEVAGE

En barrique de chêne merrain.



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.