

# CHATEAU BONNET



## Château Bonnet Rosé 2022

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

### PRÉSENTATION

Château Bonnet Rosé est un vin aux accents du Sud. Sa couleur très pâle et sa vinification particulière, sur lies fines, lui confèrent un charme et une gourmandise irrésistibles. C'est un vin plaisir, aux notes de petits fruits rouges, croquants, résolument contemporain et festif.

### LE MILLÉSIME

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2022 aura été une année particulièrement atypique du fait de conditions climatiques extrêmes. À un gel très précoce au printemps ayant impacté le vignoble au moment où la vigne démarrait son débourrement est venu s'ajouter un long épisode de sécheresse exceptionnelle dès le mois de mai jusqu'à fin septembre. Résultats : de faibles rendements et un parfait état sanitaire au moment des vendanges sur l'ensemble du vignoble.

#### VENDANGES

2 septembre - 13 Septembre 2022

### LE VIN

#### CÉPAGES

Cabernet sauvignon 51%, Merlot 45%,  
Sémillon 4%

#### TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

#### DÉGUSTATION

Robe d'une couleur rose, très pâle, rehaussée de reflets argentés.

Le nez laisse échapper des notes de petits fruits rouges (fraises, groseilles), de bonbon anglais, légèrement acidulés, sans oublier quelques arômes, très légers, de fruits blancs (pêche).

Ce vin est très agréable dès l'attaque. On a un joli gras en milieu de bouche, de la complexité, avec là encore des notes très savoureuses de petits fruits rouges (fraises), légèrement acidulés. C'est un vin plein de gourmandise.

#### ACCORDS GOURMANDS

Buffet de charcuteries, pizzas, salades estivales.

#### 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](http://www.andrelurton.com)

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

# CHATEAU BONNET



## Château Bonnet Rosé 2022

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

### LE VIGNOBLE

#### TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux.

#### SUPERFICIE DU VIGNOBLE

52 ha

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

#### À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Vendanges mécaniques.

### LE CHAI

#### VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées.

#### ÉLEVAGE

Pendant 4 mois en cuves.



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | [www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)

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