CHATEAU
BONNET

Petit Bonnet Rosé 2024

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le Petit Bonnet rosé, le benjamin de la famille du Château Bonnet, est une référence idéale pour ceux qui recherchent fraîcheur, gourmandise et praticité. Proposé en format nomade de 25cl, il se glisse facilement dans vos sorties, que ce soit pour un pique-nique, une soirée improvisée ou une escapade gourmande. Fidèle au style de la maison, il séduit par sa fraîcheur et son fruité irrésistible, avec ses notes de petits fruits rouges, croquants. Un petit plaisir à déguster sans hésiter !

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

23 Septembre - 25 Septembre 2024

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe brillante, d'un joli rose pâle aux nuances saumonées, constellée de reflets argentés.
Expressif et généreux, le nez dévoile des arômes intenses de fruits rouges, notamment de framboise, complétés par des accents subtils de pêche de vigne et de fleurs fraîches, comme la rose. Une délicate fraîcheur se dégage et rend l'ensemble très agréable.
L'attaque est douce et veloutée, s'ouvrant sur un palais rond et généreux. La fraîcheur s'étire, apportant une belle persistance et une finale tout en finesse. Ce millésime 2024 est un millésime réussi, offrant un rosé frais, élégant et résolument gourmand.

ACCORDS GOURMANDS

Tapas, apéritif, yakitori saumon, salades estivales, croque-monsieur de jambon et de mozzarelle,

SERVICE

Servir entre 7°C et 11°C

SUCRE RÉSIDUEL

3 g/l

ACIDITÉ TOTALE

3.7 g/l

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

Petit Bonnet Rosé 2024

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR
Argilo-calcaire et argilo-siliceux.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE
54 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES
19 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

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