

CHATEAU BONNET



Château Bonnet Rouge 2009

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Bonnet Rouge est issu des vignes attenantes à la demeure familiale. Il est vinifié avec soin pour obtenir un vin rond et accessible. Au nez, son bouquet fruité dévoile des notes de cassis et de mûre. Sa bouche est gourmande, équilibrée avec des tannins souples qui subliment le fruit. Un Bordeaux résolument moderne vinifié pour exprimer la fraîcheur du fruit des cépages qui le compose. Un vin de couleur dense, à boire jeune pour un grand moment de plaisir.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Si janvier et février ont été plus froids que la normale, l'année 2009 a cependant été une année chaude (une des plus chaudes du siècle). L'ensoleillement a été très important. Les mois d'été ont été marqués par une sécheresse remarquable.

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 50%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Mi-merlot, mi-cabernet, le château Bonnet 2009 est drapé d'une robe sombre à frange violette. Son nez très élégant rappelle les fruits mûrs, et annonce une bouche très aromatique et concentrée. La bouche s'avère immédiatement harmonieuse, suave et ronde. Le bouquet intense de fruits imprègne le palais, nullement perturbé par des tanins fondus et parfaitement intégrés. C'est un vin de Bordeaux bien vinifié et très apprécié aujourd'hui. Il se prolonge longuement et il pourra être ouvert pour accompagner des magrets ou un rôti aux girolles. (Janvier 2012)

SERVICE

Servir entre 13°C et 15°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 Rouge 2009

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 : Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système d'émiettage du chapeau de marc.

ÉLEVAGE

En cuves et en barriques



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.