CHATEAU
BONNET

Château Bonnet Blanc 2024

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Bonnet Blanc se veut typique de cette région qui propose des blancs d'assemblage aromatiques, frais et gras en bouche. Son style fruité, très sauvignon, développe un bouquet de poire et de fruits exotiques, relevé par des notes d'agrumes. Le résultat est un vin expressif, vibrant, très équilibré en bouche : un style accessible et facile à boire qui a fait son succès.

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 80%, Colombard 14%, Sémillon 6%

TENEUR EN ALCOOL

12 % vol.

DÉGUSTATION

Ce vin blanc affiche une robe jaune pâle aux subtils reflets verts, synonyme de fraîcheur et d'éclat.
Le nez, d'une intensité remarquable, révèle une typicité Sauvignon affirmée, mêlant des notes éclatantes d'agrumes et de fruit de la passion, dans une expression fraîche et élégante.
La bouche, parfaitement structurée, conjugue vivacité et richesse aromatique, avec une fraîcheur remarquable et une longueur persistante. Ce millésime séduit par son éclat et son caractère affirmé, parfait pour accompagner des moments gourmands ou des mets raffinés.

ACCORDS GOURMANDS

Plateau de fruits de mer, ceviche de poisson blanc, poulet au citron et aux herbes, fromages de chèvre.

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

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

CHATEAU
BONNET

Château Bonnet Blanc 2024

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

137 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

19 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double
Vendanges : Récolte mécanique.

LE CHAI

VINIFICATION

Après macération pelliculaire et débourbage, en cuve inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Pendant 4 mois en cuves sur lie.

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.