BONNET



Château Bonnet Blanc 2013

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

Le 1er semestre 2013 a enregistré des records de pluviométrie. Un printemps très frais, voir froid (mai et juin) a entrainé un important retard dans le vignoble (floraison). Une météo beaucoup plus favorable (chaleur et ensoleillement) s'est mise en place à partir de juillet, jusqu'aux vendanges.

VENDANGES

19/09/2013

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon 50%, Sémillon 35%, Muscadelle 15%

TENEUR EN ALCOOL

12 % vol.

DÉGUSTATION

Incontournable parmi les crus de l'Entre-Deux-Mers, le château Bonnet reste fidèle en 2013 à sa signature. Le vin est clair, limpide avec de nombreux reflets verts.

L'assemblage de sauvignon et de sémillon est dopé par l'apport de muscadelle. Le nez franc est très aromatique. Il est d'une grande complexité florale, et s'articule auTour des fleurs de genêt. Le pamplemousse rose est présent, de manière très intense, à l'agitation.

En bouche, son attaque est explosive, toujours sur l'agrume. La chair est ronde, et sa vivacité permet de prolonger les arômes longuement.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera idéal en apéritif, en accompagnement de crevettes ou de bouchées aux fruits de mer.

SERVICE

Servir entre 7°C et 11°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans





BONNET

Château Bonnet Blanc 2013

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: Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique

LE CHAL

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Pendant 4 mois en cuves sur lie.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Nez élégant, offrant une belle pureté de fruit, des touches minérales et fumées, bouche ronde, ample, énergique, avec beaucoup de fruit, de fraîcheur et d'équilibre. Du caractère et une grande buvabilité."

Édition 2014/2015, Guide Hubert, 15/03/2014

"Ce classique se retrouve toujours dans ma top liste - mais il est si vite fait de l'oublier. Élaboré dans la région de Bordeaux à partir de trois cépages, il est dominé par le sauvignon, teinté de notes de feuilles de cassis et de pomme verte, et relevé d'une touche d'acidité citronnée." MITT KöK. 01/11/2014

bettane + desseauve

"Beaucoup de caractère et une grande buvabilité pour cet entre-deux-mers friand et charmeur, qui exprime toute la rondeur du sémillon, balancée par une très grande vivacité en finale. Le fruit est harmonieux, mûr et frais à la fois, la minéralité perçue est exquise."

Les meilleurs rapports qualité prix des "petits" Bordeaux, Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 20/10/2014



"André Lurton conduit depuis 1953, le Château Bonnet (et sa déclinaison Tour de Bonnet), un fief historique qui est aussi son lieu de naissance et le premier cru acquis par son grand-père Léonce Recapet en 1897. Un domaine de 300ha, valeur sûre en Entre-deux-Mers et Bordeaux, qui entre dans un vaste « empire » de 600ha, dont 260 en Pessac-Léognan, l'autre « partie » d'André Lurton (Couhins-Lurton et La Louvière). Coup de coeur pour son 2012, ce domaine phare de l'AOC propose un 2013 d'excellente facture, finement bouqueté autour des fleurs blanches et des fruits frais (agrumes, fruits exotiques). Une élégance aromatique maintenue dans un palais long, ample et équilibré, à la fois souple, gras et frais. 2014-2017 / Huîtres d'Arcachon."

Édition 2015, Le Guide Hachette des Vins

1 étoile

15/20

4,5/5

