# BONNET



# Château Bonnet Cuvée Eden Rouge 2023

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

# **PRÉSENTATION**

Château Bonnet étoffe sa gamme et lance Eden : une nouvelle cuvée issue de parcelles cultivées en Biocontrôle (ensemble de méthodes de protection des végétaux basé sur l'utilisation de mécanismes naturels). De la vigne aux chais, ces méthodes naturelles sont respectées : seules les levures indigènes s'occupent de la fermentation, et aucun souffre, ni aucun intrant n'y est ajouté. Cette cuvée gourmande et riche de fruits purs, charme par son naturel et sa modernité.

# LE MILLÉSIME

# CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2023 a été marqué par un début de végétation homogène : des dates de débourrement revenues à la normale, un développement du feuillage rapide et une belle sortie de grappes. Des pluies printanières importantes sont venues ternir quelque peu ce début de campagne avec l'apparition du mildiou par endroits. Pas de fortes chaleurs estivales en 2023, mais des nuits relativement fraîches, des journées chaudes mais sans excès, en juillet et août, d'où des conditions de maturation idéales pour les raisins, permettant d'obtenir des potentiels aromatiques remarquables.

# **VENDANGES**

27 Septembre - 9 octobre 2023

# LE VIN

# **CÉPAGES**

Cabernet sauvignon 100%

### **TENEUR EN ALCOOL**

12 % vol.

# DÉGUSTATION

Robe d'une couleur rouge, très profonde, aux reflets violines éclatants.

Au nez, il nécessite un peu d'aération pour exprimer pleinement son bouquet aromatique. Une fois ouvert, il dévoile des arômes séduisants de fruits noirs, notamment de cassis, de crème de cassis et de mûre.

L'attaque est marquée par une agréable sucrosité, rapidement contrebalancée par une tension en milieu de bouche et en finale. C'est un vin encore jeune, dont les tanins vont gagner en finesse avec le temps, promettant une évolution intéressante. Bien que cette cuvée soit encore dans sa jeunesse, elle se distingue par une structure assez légère, rendant la dégustation agréable dès maintenant.

# **ACCORDS GOURMANDS**

Carpaccio de bœuf, gratin de légumes d'hiver au fromage de chèvre, poulet rôti.

# SERVICE

Servir entre 13°C et 15°C.

# POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans





# Château Bonnet Cuvée Eden Rouge 2023

AOC Bordeaux, Bordeaux, France



# LE VIGNOBLE

# TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux.

# SUPERFICIE DU VIGNOBLE

9.8 ha

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

18 ans

# À LA VIGNE

Type de taille : Guyot Double.

Vendanges : Vendanges mécaniques, après sélections

parcellaires.

# LE CHAI

# VINIFICATION

Réalisée sans aucun intrant œnologique : levures indigènes, pas de soufre, pas de nutriments.

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

### ÉLEVAGE

Élevage en cuves béton pour préserver les arômes du fruit.

