

CHATEAU 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 soufre, 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



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 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 parcelles.

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.



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.