

CHATEAU BONNET



Château Bonnet Réserve Blanc 2010

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Cuvée plus confidentielle, Château Bonnet Blanc Réserve est un Entre-Deux-Mers plus gastronomique. Son assemblage est issu d'une sélection parcellaire rigoureuse et son léger passage en barriques, presque imperceptible, lui apporte de la finesse et une belle tension. Le résultat est un vin complexe, élégant et racé : idéal pour accompagner vos mets délicats.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'hiver a été rigoureux (nombreux jours de gel) et le printemps assez frais. Au cours de cette année 2010, l'ensoleillement a été généreux. Entre le 21 juin et la fin septembre, on a pu observer une longue période de sécheresse, qui s'est révélée plutôt favorable à la vigne.

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon 65%, Sémillon 35%

TENEUR EN ALCOOL

12 % vol.

DÉGUSTATION

Or pâle avec des reflets éclatants, ce vin joue avec la lumière. Le nez est celui d'un panier de fruits, abondamment rempli d'agrumes, de pêches blanches ou jaunes, de fruits de la passion, gorgés de soleil et mêlés à des fleurs d'acacia. Un pointe épicée et vanillée apporte une touche raffinée supplémentaire. L'attaque est fraîche, et reste sur cette impression de fruits des tropiques. Rapidement, on remarque une suavité inhabituelle sur un vin d'Entre-Deux-Mers. Bonnet Réserve est riche et ample, et s'accommode d'un boisé bien maîtrisé. La persistance fruitée, citronnée, est très séduisante et permettra de profiter de ce vin avec un saumon à l'unilatérale, des langoustines grillées mais aussi avec un joli poulet du Gers.

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 Réserve Blanc 2010

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

4 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double.

Vendanges : Récolte mécanique.

LE CHAI

VINIFICATION

Après macération pelliculaire et débourage, en barriques.

ÉLEVAGE

En barrique de chêne merrain



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.