BONNET



Château Bonnet Réserve Rouge 2010

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Cuvée signature emblématique de la propriété. Le Château Bonnet Rouge Réserve défend l'idée d'un vin charmeur et harmonieux. Son style oscille en équilibre entre richesse et élégance, joue de profondeur et de charme. En partie élevé en barriques de chêne français, dans la pure tradition bordelaise, il exprime avec élégance un vin fondu, souple aux accents de fruits noirs (cassis, myrtilles) et de chocolat. Vieillissant à merveille, il peut aussi déjà être savouré dans sa jeunesse.

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 sècheresse, qui s'est révélée plutôt favorable à la vigne.

VENDANGES

04/10/2010

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 50%

TENEUR EN ALCOOL

 $14\,\%$ vol.

DÉGUSTATION

Sa couleur est vive, brillante, éclatante. Le nez est puissant, marqué par les fruits comme la cerise griotte. Le boisé aujourd'hui présent va s'assagir dans quelques semaines, et apporter encore plus de complexité par son fondu vanillé. Le palais de ce Bordeaux est souple et rond, bien équilibré. La finale est pleine, presque capiteuse. Le caractère épicé et goudron se prolonge longuement dans une finale surprenante par son intensité, qui le place parmi les vins les plus appréciés de son appellation. C'est un vin de plaisir, à déguster avec la cuisine des viandes rouges, mais aussi les volailles grillées et les fromages affinés.

SERVICE

Servir entre 13°C et 15°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans





Château Bonnet Réserve Rouge 2010

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

88.5 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

17 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges: Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique

LE CHAI

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (20% neuves)

