CHATEAU
BONNET

Château Bonnet Cuvée Eden Rouge 2022

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

2022 aura été une année particulièrement atypique du fait de conditions climatiques extrêmes. À un gel très précoce au printemps ayant impacté le vignoble au moment où la vigne démarrait son débourrement est venu s'ajouter un long épisode de sècheresse exceptionnelle dès le mois de mai jusqu'à fin septembre. Résultats : de faibles rendements et un parfait-état sanitaire au moment des vendanges sur l'ensemble du vignoble.

VENDANGES

7 Octobre 2022

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 85%, Merlot 15%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Robe d'un beau rouge pourpre.
Intense, le nez est marqué par de délicieuses notes de fruits noirs (cerise noire et cassis). L'ensemble est très agréable.
L'attaque est franche. On a un joli volume en milieu de bouche. C'est un vin avec de la fraîcheur et un joli fruit. Les notes de fruits noirs (cerises noires et cassis) se marient agréablement à un soupçon d'épices douces. Finale très expressive.

ACCORDS GOURMANDS

Plateau de charcuteries à l'apéritif, viande grillée, plateau de fromages.

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 2022

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

En cuves inox thermo-régulées avec système d'émiettage du chapeau de marc. Réalisée sans aucun intrant œnologique : levures indigènes, pas de soufre, pas de nutriments.

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.