CHATEAU
BONNET

Château Bonnet Blanc 2025

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Bonnet Blanc se veut typique de cette région qui propose des blancs d'assemblage aromatiques, frais et gras en bouche. Son style fruité, très sauvignon, développe un bouquet de poire et de fruits exotiques, relevé par des notes d'agrumes. Le résultat est un vin expressif, vibrant, très équilibré en bouche : un style accessible et facile à boire qui a fait son succès.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Le millésime 2025 a été marqué par un printemps contrasté et un été sec, générant ponctuellement d'importants stress hydriques sur les sols les plus légers. Ces contraintes ont contribué à limiter fortement les rendements tout en concentrant la qualité des baies. Les amplitudes thermiques marquées de fin d'été ont ensuite permis d'atteindre des maturités aromatiques et phénoliques pleinement abouties, avec des raisins offrant une belle concentration. Très bel état sanitaire à souligner également.

VENDANGES

22 Août - 16 Septembre 2025

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 55%, Sémillon 25%, Colombard 16%, Muscadelle 4%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts, nette et brillante.
Le nez, très agréable, se précise et s'intensifie à l'aération : fruits exotiques (ananas, fruit de la passion), pêche jaune et fruits à chair blanche, avec une touche d'agrumes qui apporte de l'éclat.
En bouche, l'attaque est franche et fraîche, portée par une belle vivacité. Le milieu de bouche dévoile un gras harmonieux et un joli volume, sans lourdeur, équilibrés par une fraîcheur bien présente qui apporte de l'élan et de la longueur. La finale, pure et sapide, prolonge les notes fruitées avec une bonne persistance.
Un Entre-deux-Mers 2025 très abouti, offrant un équilibre remarquable entre acidité et charnu, à la fois gourmand et dynamique.

ACCORDS GOURMANDS

Plateau de fruits de mer, tempura de crevettes, poisson blanc grillé ou vapeur (bar, dorade, merlu) au beurre citronné, blanquette de veau, quiche poireau/saumon, salade de chèvre chaud.

SERVICE

Servir entre 7°C et 11°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 Blanc 2025

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

137 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

19 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double
Vendanges : Récolte mécanique.

LE CHAI

VINIFICATION

Après macération pelliculaire et débourbage, en cuve inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Pendant 4 mois en cuves sur lie.

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.