CHATEAU
BONNET

Château Bonnet Blanc 2022

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

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

29 Août - 26 Septembre 2022

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 80%, Sémillon 20%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle avec quelques reflets verts.
Le nez, très fruité, est très agréable et gagne encore en intensité en aérant le verre. Des notes de fruits exotiques se mêlent à celles de la pêche jaune, avec bonheur.
L'attaque est sur la fraîcheur. En milieu de bouche, le vin présente un joli gras. On retrouve les notes exotiques et de pêche. Du volume, de la fraîcheur : l'équilibre est parfait. Jolie longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, plateau de fruits de mer, poissons grillés.

SERVICE

Servir entre 7°C et 11°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

MÉDAILLE D'OR concours de bordeaux 2023

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN MÉDAILLE OR FRANCE

INTERNATIONAL CHALLENGE 2023 GOLD GILBERT & GAILLARD

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 2022

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.