

CHATEAU BONNET

Petit Bonnet Blanc 2024

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Le Petit Bonnet blanc, le benjamin de la famille du Château Bonnet, est une référence idéale pour ceux qui recherchent fraîcheur et praticité. Proposé en format nomade de 25cl, il se glisse facilement dans vos sorties, que ce soit pour un pique-nique, une soirée improvisée ou une escapade gourmande. Fidèle au style de la maison, il séduit par sa fraîcheur et son fruité irrésistible, porté par un sauvignon parfaitement mûri.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2024 a connu des conditions climatiques extrêmes, avec des précipitations abondantes, un ensoleillement déficitaire et des températures fraîches, rendant la lutte contre les maladies de la vigne particulièrement délicate. Après une floraison un peu difficile, avec des phénomènes de coulure, une période plus favorable en août a permis une véraison homogène, suivie de vendanges rapides en septembre pour préserver la qualité des raisins. Ce millésime marque un retour à des dates de récolte normales.

VENDANGES

9 Septembre - 4 Octobre 2024

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 80%, Colombard 14%,
Sémillon 6%

TENEUR EN ALCOOL

12 % vol.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux subtils reflets verts, synonyme de fraîcheur et d'éclat.

Le nez, d'une intensité remarquable, révèle une typicité Sauvignon affirmée, mêlant des notes éclatantes d'agrumes et de fruit de la passion, dans une expression fraîche et élégante.

La bouche, parfaitement structurée, conjugue vivacité et richesse aromatique, avec une fraîcheur remarquable et une longueur persistante. Ce millésime séduit par son éclat et son caractère affirmé, parfait pour accompagner des moments gourmands et conviviaux.

ACCORDS GOURMANDS

Assiette d'huîtres, en apéritif, sushis, fromages de chèvre.

SERVICE

Servir entre 7°C et 11°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

SUCRE RÉSIDUEL

1,5 g/l

ACIDITÉ TOTALE

4,35 g/l



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



Petit Bonnet Blanc 2024

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 débourage, 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.