CHATEAU
BONNET

Château Bonnet Rouge 2021

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Bonnet Rouge est issu des vignes attenantes à la demeure familiale. Il est vinifié avec soin pour obtenir un vin rond et accessible. Au nez, son bouquet fruité dévoile des notes de cassis et de mûre. Sa bouche est gourmande, équilibrée avec des tannins souples qui subliment le fruit. Un Bordeaux résolument moderne vinifié pour exprimer la fraîcheur du fruit des cépages qui le composent. Un vin de couleur dense, à boire jeune pour un grand moment de plaisir.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2021 a été marqué par une météo très capricieuse. La pluviométrie a été importante au printemps. Un épisode de gel, début avril, a causé de gros dégâts. L'été a été très tempéré, sans fortes chaleurs. Fin août, le beau temps s'est installé, avec des températures élevées en journée et de la fraîcheur nocturne : des conditions idéales pour la maturation des raisins. Ce sont ces dernières semaines qui ont été capitales pour la réussite de ce millésime.

VENDANGES

27 Septembre - 13 Octobre 2021

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

C'est un vin brillant et d'une grande limpidité, doté d'une jolie robe rouge cerise.
D'une belle complexité, le nez est net, marqué par des notes gourmandes de fruits rouges, comme la fraise ou encore la cerise.
La bouche est marquée par une agréable fraîcheur. Le fruit est bien présent et nous accompagne tout au long de la dégustation. Sa structure est moyenne, ce qui le rend très agréable et facile à boire. C'est un vin très rafraîchissant.

ACCORDS GOURMANDS

Plateau de charcuteries (jambon, saucisson), viandes grillées, fromages à pâte dure.

SERVICE

Servir entre 13°C et 15°C

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 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 Rouge 2021

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 : Vendanges mécaniques.

LE CHAI

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

10 à 12 mois en cuves.

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.