CHATEAU
BONNET

Château Bonnet Réserve Rouge 2008

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Cuvée signature emblématique de la propriété. Le Château Bonnet Rouge Réserve défend l'idée d'un vin charmeur et harmonieux. Son style oscille en équilibre entre richesse et élégance, joue de profondeur et de charme. En partie élevé en barriques de chêne français, dans la pure tradition bordelaise, il exprime avec élégance un vin fondu, souple aux accents de fruits noirs (cassis, myrtilles) et de chocolat. Vieillissant à merveille, il peut aussi déjà être savouré dans sa jeunesse.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Humidité et fraîcheur pourraient caractériser le climat de cette campagne viticole : des pluies concentrées sur les mois d'avril et mai (période végétative) et un été frais particulièrement en Juin et août. Chaleur et sècheresse de septembre ont été favorables à la maturation des raisins.

VENDANGES

06/10/2008

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 50%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Se présente aujourd'hui dans un habit d'un grenat profond et brillant Très jeune, son nez trahit aujourd'hui un élevage sous bois par ses arômes épicés et vanillés, mais il exprime cependant déjà de délicates nuances de fruits rouges mûrs qui s'intensifieront avec le temps; D'une grande ampleur, sa bouche témoigne de la qualité du millésime 2008 à Bordeaux. La structure, le gras, déjà présents dans une harmonie étonnante, laissent entrevoir la parfaite maturité des tanins lors de la récolte. Réglissés, ces derniers apportent élégance et complexité à ce très beau vin à finale persistante. Il sera parfait avec des viandes rouges, grillées ou cuisinées, comme un ragoût de bœuf à l'ancienne.

SERVICE

Servir entre 13°C et 15°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 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 Réserve Rouge 2008

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 : Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique

LE CHAI

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (20% neuves)

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.