

Château Bonnet Blanc

Appellation : Entre-deux-Mers
Château : Château Bonnet

Très Sauvignon, ce vin à prix accessible de la gamme d'André Lurton, est l'exemple type du "vin de tous les jours": arômes succulents de poire et de fruits exotiques, nerveux et expressif en bouche, finale nette et bien définie. Intelligent, vibrant, mais aussi facile à boire.

Surface en production : 137,00 hectares

Type de sol :
Argilo-calcaire et argilo-siliceux

Porte-greffes :	Riparia gloire - 3309C - Fercal - 101.14.
Engrais :	Fertilisation classique raisonnée
Densité de plantation :	3 000 à 5 000 pieds à l'hectare
Age moyen des vignes :	19 ans
Cépages de la propriété :	Sauvignon 55% / Sémillon 35% / Muscadelle 10%.
Type de taille :	Guyot double
Vendanges :	Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique
Fermentation :	Après macération pelliculaire et débordage, en cuve inox thermo- régulée
Température de fermentation :	18 à 20° C
Malolactique :	Non
Elevage :	Pendant 4 mois en cuves sur lie
Collage :	Précipitation des tartres par le froid
Potentiel de vieillissement :	2 à 3 ans
Maître de chai :	Laurent LE DEZ



Millésime 2013

Style de vin :

Frais et Fruité

Météo :

Le 1er semestre 2013 a enregistré des records de pluviométrie. Un printemps très frais, voir froid (mai et juin) a entraîné un important retard dans le vignoble (floraison). Une météo beaucoup plus favorable (chaleur et ensoleillement) s'est mise en place à partir de juillet, jusqu'aux vendanges.

Assemblage :

Sauvignon 50% / Sémillon 35% / Muscadelle 15%

Œnologues Consultants :

Denis GALABERT (Centre Œnologique de Grézillac)

Commentaires de dégustation

Apparence :

Incontournable parmi les crus de l'Entre-Deux-Mers, le château Bonnet reste fidèle en 2013 à sa signature. Le vin est clair, limpide avec de nombreux reflets verts.

Nez :

L'assemblage de sauvignon et de sémillon est dopé par l'apport de muscadelle. Le nez franc est très aromatique. Il est d'une grande complexité florale, et s'articule autour des fleurs de genêt. Le pamplemousse rose est présent, de manière très intense, à l'agitation.

Bouche :

En bouche, son attaque est explosive, toujours sur l'agrumes. La chair est ronde, et sa vivacité permet de prolonger les arômes longuement. Il sera idéal en apéritif, en accompagnement de crevettes ou de bouchées aux fruits de mer.



Période de consommation

2014 - 2015

Nos suggestions



Entrées



Poissons et crustacés



Fromages



Salades composées



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com

Notations et avis

Vinforum (Suède) : 01.03.2014

Un bordeaux blanc frais, pur et non boisé, offrant au nez des notes de melon, d'agrumes, d'herbes aromatiques et de groseille à maquereaux. La fraîcheur de ce vin longiligne se retrouve en bouche, et s'accompagne d'une belle acidité et d'une bonne longueur. La finale est nerveuse et vive.

Médailles



*Argent
Los Angeles
International Wine &
Spirits Competition
2014*



*Bronze
Challenge International
du vin de France 2014*



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com