Château Bonnet Rouge

Appellation : Bordeaux **Château :** Château Bonnet

Respectant l'expression du fruit et sans excès de concentration, Château Bonnet Rouge est un vin qui possède un charme indéniable. Il est une référence de la production bordelaise. Il se savoure plutôt jeune, mais la qualité de ses tanins lui autorise un vieillissement harmonieux de plusieurs années.

Surface en production: 88,50 hectares

Type de sol:

Argilo-calcaire et argilo-siliceux

Porte-greffes: Riparia Gloire - 3309 C - Fercal - 101.14

Engrais : Fertilisation classique raisonnée

Densité de plantation : 3 000 à 5 000 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes : 17 ans

Cépages de la propriété : Merlot 50% / Cabernet Sauvignon 50%.

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Manuelles ou tri manuel avant récolte

mécanique

Fermentation : En cuves inox thermo-régulées avec

système d'émiettage du chapeau de

marc

Température de fermentation : 28 à 30°C

Malolactique: oui

Elevage : En cuves et en barriques

Collage: Au blanc d'oeuf

Potentiel de vieillissement : 3 à 7 ans

Maître de chai : Laurent LE DEZ





Millésime 2011

Style de vin:

Rond et Aromatique

Météo:

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

Assemblage:

Merlot 50% / Cabernet Sauvignon 50%.

Enologues Consultants:

Denis GALABERT (Centre Œnologique de Grézillac)

Commentaires de dégustation

Apparence:

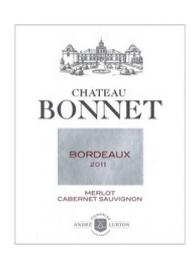
De nombreux reflets violets, très brillants.

Nez:

Ce vin appétissant s'exprime sur des fruits noirs avec une touche de fraise.

Bouche:

La bouche est ronde avec des tanins très assagis, ce qui permet de profiter avec plaisir de son équilibre et de sa persistance de fruit rouge.



Période de consommation

2013 - 2018

Nos suggestions



Entrées

Viandes rouges



Viandes blanches



Légumes



Salades composées

Médailles





Or Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2014

