Château Bonnet Blanc

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 / Sémillon / Muscadelle.
Type de taille :	Guyot double
Vendanges :	Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique
Fermentation :	Après macération pelliculaire et débourbage, en cuve inox thermo-régulées
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

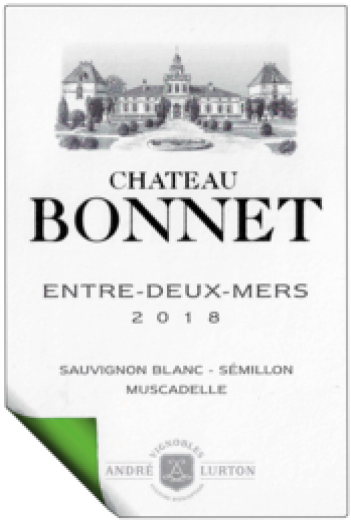
Millésime 2018

Appellation :
Entre-deux-Mers

Style de vin :
Frais et Fruité

Météo :
2018, est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement… À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sècheresse persistante, frôlant les records en septembre.

Assemblage :
Sauvignon blanc 75% / Sémillon 23% / Muscadelle 2%



Commentaires de dégustation

Apparence :
Sa robe est d'un jaune, très pâle, couleur paille où virevoltent quelques reflets verts.

Nez :
Issu de nos parcelles argilo-calcaires, c'est ici le sauvignon qui exprime, pour ce millésime 2018, toute son intensité et sa puissance, par des notes d'agrumes, de fruits exotiques (ananas) et de pêches jaunes.

Bouche :
La bouche est tout aussi intense, et garde une texture ronde et généreuse, signe de la parfaite maturité des raisins. La longue finale acidulée et le retour aromatique persistant lui permettront d'être associé à des aiguillettes de poulet au citron, des poissons, des fruits de mers mais aussi à toute la gamme des délicieux fromages de chèvre.

Période de consommation
2019 - 2020

Nos suggestions
Entrées
Poissons et crustacés
Fromages
Salades composées

VIGNOBLES ANDRÉ LURTON
CULTURE D'EXCEPTION

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

www.andrelurton.com

Médailles

Argent
Concours Mondial du Sauvignon 2019

Or
Concours Général Agricole de Paris 2019

VIGNOBLES ANDRÉ LURTON
CULTURE D'EXCEPTION

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

www.andrelurton.com