



Château Bonnet Rouge



Appellation Bordeaux

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.

MILLÉSIME 2019



Météo

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

Date des vendanges

24 Septembre 2019

Assemblage

Merlot 60% / Cabernet Sauvignon 40%

Degré d'alcool

13.5%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence

Robe brillante, d'une jolie couleur rouge cerise, avec quelques reflets grenat.

Nez

Expressif, le nez laisse échapper des notes de fruits rouges, bien mûrs (framboise, groseille), très savoureux ; auxquelles viennent se mêler quelques notes de grillé toasté.

Bouche

Bouche agréable, très souple et soyeuse. Ce Château Bonnet 2019 est bien équilibré et accessible pour une dégustation/consommation immédiate. On retrouve des notes gourmande de fruits rouges frais (cerise griotte), mais aussi de fruits secs ; le tout est ici associé à des arômes de moka et de chocolat, Tanins présents, mais ronds et agréables. La finale est marquée par des notes un peu plus boisée. C'est un vin que l'on appréciera particulièrement sur des viandes grillées, mais aussi un potage de lentilles, une quiche lorraine ou encore un sauté de poulet à la moutarde et aux carottes.

ACCORDS METS ET VINS

- Entrées
- Viandes blanches
- Légumes
- Fromages
- Viandes rouges

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2022 - 2026



NOTATIONS ET AVIS DE LA PRESSE

GILBERT ET GAILLARD - 14.03.2022

Robe profonde rouge rubis, reflets pourpres. Nez de fruits noirs et rouges, touches de réglisse et de poivre. Bouche expressive, sur le fruit bien mûr. Évolution affichant des tanins d'une grande finesse. Longue finale rafraîchissante. Pour grillades.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE VIGNOBLE

Surface en production

88,50

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

Type de taille

Guyot double

Vendanges

Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique

LE CHAI

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

Potentiel de vieillissement

3 à 7 ans

DONNÉES LOGISTIQUES

EAN BOUTEILLE

3338831019104

TYPE EMBALLAGE**CRD****EAN EMBALLAGE****POIDS EMBALLAGE****PALETTISATION (PALETTE EUR)**

Carton x 6 bout. debout
Caisse bois x 6 bout.

oui
oui

3338831019142
3338831019135

8,1 kgs
9,840 kgs

100 colis/pal. (4x25)
80 colis/pal. (8x10)



WWW.ANDRELURTON.COM