



Château Bonnet Cuvée Eden Rouge



Appellation Bordeaux

Château Bonnet étoffe sa gamme et lance Eden : une nouvelle cuvée issue de parcelles cultivées en Biocontrôle (Ensemble de méthodes de protection des végétaux basé sur l'utilisation de mécanismes naturels)... De la vigne aux chais, ces méthodes naturelles sont respectées : levures indigènes pour la fermentation, sans sulfite... Un vin éclatant et gourmand proche de la nature, tout simplement !

MILLÉSIME 2021



Météo

2021 a été marqué par une météo très instable : pluviométrie importante au printemps, épisode de gel en avril causant de gros dégâts... Mais des journées chaudes accompagnées de nuits fraîches se sont succédées à partir de la mi-août assurant ainsi la réussite du millésime.

Date des vendanges

27 Septembre 2021

Assemblage

Merlot 53% / Cabernet Sauvignon 47%

Degré d'alcool

13%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence

La couleur, d'une bonne profondeur, est d'un joli rouge cerise, avec quelques reflets violets.

Nez

Le nez est marqué par des notes de pivoine, de fruit croquant (cerise), rehaussées d'un soupçon de poivre.

Bouche

L'attaque est franche. On a un très joli volume en milieu de bouche. La structure tannique est moyenne ; les tanins sont bien fondus. Les fruits rouges (cerise), perçus préalablement au nez, se retrouvent ici en bouche. C'est un vin gourmand, digeste, très facile à boire. On prendra plaisir à le déguster à l'apéritif, sur un camembert rôti, une salade de gésier ou bien de lentilles.

ACCORDS METS ET VINS

- Entrées
- Viandes blanches
- Légumes
- Salades composées

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2022 - 2024

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE VIGNOBLE

Surface en production

9,80

Type de sol

Argilo-calcaire et argilo-siliceux

Densité de plantation

5 000 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes

18 ans

Type de taille

Guyot Double

Vendanges

Vendanges mécaniques, après sélections parcellaires.

LE CHAI

Fermentation

En cuves inox thermo-régulées avec système d'émiettage du chapeau de marc. Réalisée sans aucun intrant œnologique : levures indigènes, pas de soufre, pas de nutriments.

Température de fermentation

24 à 26°C

Elevage

Élevage en cuves béton pour préserver les arômes du fruit.

Potentiel de vieillissement

2 à 3 ans.