



Château Bonnet Réserve Blanc



Appellation Entre-deux-Mers

Le Château Bonnet Réserve est issu d'une sélection parcellaire de quelques hectares, parmi les 120 du vignoble du domaine produisant des vins blancs en viticulture raisonnée. Les cépages sélectionnés sont le sauvignon et le sémillon.

MILLÉSIME 2020



Météo

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marquées 2020 : grosses pluies printanières, forte sécheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

Date des vendanges

25 Août 2020

Assemblage

Sauvignon blanc 73% / Sémillon 27%

Degré d'alcool

13%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence

Robe limpide, d'une couleur jaune pâle avec quelques reflets verts.

Nez

Fin et très expressif, le nez laisse échapper d'agréables notes d'agrumes (pamplemousse) et de fleurs blanches, légèrement vanillées.

Bouche

En bouche, on a de la complexité, une jolie sucrosité et une agréable fraîcheur. C'est un vin très aromatique avec des notes d'agrumes (pamplemousse, citron) et de fleurs blanches (pêche). L'ensemble est bien équilibré. Cette cuvée réserve de Château Bonnet, élégante et gourmande, sera la compagne idéale d'une entrée à base de crevettes, d'un poisson grillé ou bien encore un fromage de chèvre.

ACCORDS METS ET VINS

- Entrées
- Poissons et crustacés
- Fromages
- Salades composées

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2022 - 2029



INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE VIGNOBLE

Surface en production

4,00

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

20 ans

Type de taille

Guyot double

Vendanges

Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique

LE CHAI

Fermentation

Après macération pelliculaire et débourage, en barriques.

Température de fermentation

18 à 23° C

Malolactique

Non

Elevage

En barrique de chêne merrain

Potentiel de vieillissement

1 à 5 ans

DONNÉES LOGISTIQUES

EAN BOUTEILLE

3338831320101

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

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

oui
oui

3338831320149
3338831320132

8,1 kgs
9,840 kgs

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



WWW.ANDRELURTON.COM