



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

