

# Château Bonnet Rouge

---

**Château :** Château Bonnet

---

Respectant l'expression du fruit et sans excès de concentration, Château Bonnet Rouge est un vin qui possède un charme indéniabie. 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.

**Surface en production :** 88,50 hectares

**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

**Cépages de la propriété :**

Merlot / Cabernet Sauvignon

**Type de taille :**

Guyot double

**Vendanges :**

Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique

**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

**Maître de chai :**

Laurent LE DEZ



## Millésime 2010

---

**Appellation :**

Bordeaux

**Style de vin :**

Rond et Aromatique

**Météo :**

L'hiver a été rigoureux (nombreux jours de gel) et le printemps assez frais. Au cours de cette année 2010, l'ensoleillement a été généreux. Entre le 21 juin et la fin septembre, on a pu observer une longue période de sécheresse, qui s'est révélée plutôt favorable à la vigne.

**Assemblage :**

Merlot 50 % / Cabernet Sauvignon 50%.

## Commentaires de dégustation

---

**Apparence :**

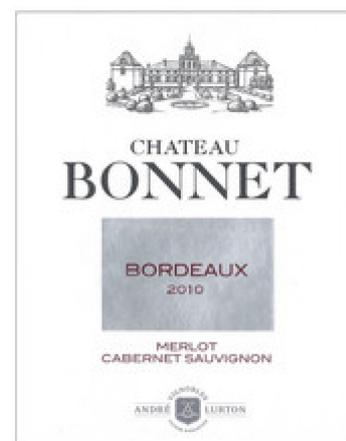
Sa teinte est grenat brillante, avec des éclats très lumineux.

**Nez :**

Vin gourmand, il évoque les fruits rouges bien mûrs. Il est tout de suite net et plaisant.

**Bouche :**

Le palais évolue dans le même registre gourmand, en s'appuyant sur une rondeur très séduisante. Fondus, les tanins accompagnent le fruit. Ce vin pourra se consommer sur les viandes et les volailles, dès aujourd'hui.



## Période de consommation

2013 - 2018

## Nos suggestions



Entrées



Viandes blanches



Légumes



Salades composées



Viandes rouges



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

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)

## *Notations et avis*

---

**Terre de Vins : 01.11.2013 - Note : 15,00 / 20**

Grande réussite ! Arômes de fruits rouges et noirs très mûrs, notes épicées et minérales, que l'on retrouve dans une bouche dense, dotée de tannins soyeux et d'un bel équilibre. Harmonieux.

## *Médailles*

---



*Argent  
Concours de Bordeaux  
Vins d'Aquitaine 2013*



*Best of Class  
Los Angeles  
International Wine &  
Spirits Competition  
2013*



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

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)