

Bordeaux CHATEAU BONNET RESERVE Domaine André LURTON 2016 75 CL

Le nez est volumineux, dont émanent des notes agréables de cassis, mais aussi d'autres fruits tels que la cerise noire ou encore la myrtille. La bouche



Référence : 420190

Prix : 15.70 €

Descriptif :

**BORDEAUX CHATEAU BONNET Réserve Rouge dom André LURTON 2016
75 CL**

Château BONNET est situé sur Grézillac au sud de Libourne, est reconnue comme un des plus vieux domaines avec des traces de viticulture en 1653. C'est en 1897 que le domaine devint un domaine viticole par l'acquisition de Léonce RECAPET liquoriste de renom, qui s'est énormément investi pour redonner l'image de ce beau domaine de 120 hectares. Il fit des tests de différents plants sur des petites parcelles afin de découvrir les meilleurs porte-greffes et les replantait ensuite. Des nouveaux chais seront créés, et c'est en 1953 qu'André LURTON devint propriétaire.

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin.

notes de dégustation :

Le nez est volumineux, dont émanent des notes agréables de cassis, mais aussi d'autres fruits tels que la cerise noire ou encore la myrtille. La bouche est toute aussi importante, retrouvant des arômes de cerise noire, de fruits rouges, accompagnés de notes épicées. Les tanins sont fondus assurant un bel équilibre et une jolie longueur. C'est un vin que l'on prendra plaisir à consommer dans ses jeunes années afin de profiter pleinement de la gourmandise fruitée qui le caractérise.

cépages : Merlot 50 % / Cabernet Sauvignon 50%, sur sol argilo-calcaire et argilo-siliceux, vignes de plus de 15 ans, vendanges manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique, fermentation en cuves inox thermo-régulées avec système d'émiettement du chapeau de marc, élevage en cuves et en barriques.

accords : lamproie à la bordelaise, tagliatelles ou un poulet basquaise, hachis parmentier d'agneau, cotes de porc marinées, hamburger, couscou au boeuf, fondue vigneronne au vin rouge,

T°S: 16°C

G: 2024

[Lien vers la fiche du produit](#)