

Château Bonnet

# CHÂTEAU BONNET BLANC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Entre-deux-Mers

**Zona produttiva** Bordeaux

**Vitigno** 80% Sauvignon Blanc, 14% Colombard, 6% Sémillon

**Tipologia del terreno** Terreno ricco di argilla, calcare e silice.

**Sistema di allevamento** Guyot doppio

**Vinificazione** Dopo macerazione pellicolare e débourage, la vinificazione avviene in vasche inox termoregolate.

**Invecchiamento** Affina per 4 mesi in vasche sulle fecce fini.

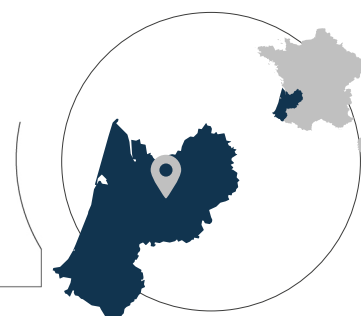
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo molto pallido, con riflessi argentati.

**Profumo** Particolarmente espressivo, il naso sprigiona delle note di agrumi e fiori bianchi (ginestra).

**Sapore** Al primo impatto è piacevole. La bocca è fresca, piena di golosità con note di limone, leggermente fresche.

**Abbinamenti** Perfetto con gamberetti marinati, ostriche o cozze marinate.



GRÉZILLAC BRANNE / BRANNE

CHATEAU  
BONNET



ANNO DI FONDAZIONE | 1953



ENOLOGO | MICHEL GAILLARD,  
LAURENT BOUTHONNIER E SEBASTIEN  
RAVILLY



VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON,  
SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON,  
MERLOT, MUSCADELLE

