

Château Bonnet

CHÂTEAU BONNET ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bordeaux

Zona produttiva Bordeaux

Vitigno 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

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

Sistema di allevamento Guyot doppio

Vinificazione Vinificazione in vasche inox termoregolate con sistema di sbriciolamento del cappello di vinacce.

Invecchiamento Affina da 10 a 12 mesi in vasche.

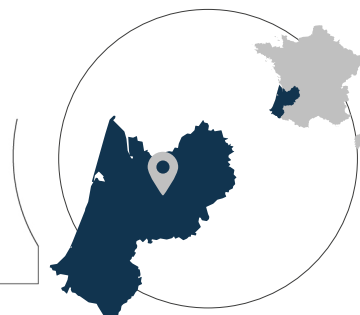
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo Al naso è molto fruttato, rivelando una deliziosa gamma di note di frutta fresca (ciliegia), sostenuta da sottili sentori di spezie.

Sapore In bocca è rotondo, delizioso e dolce. Gli aromi di frutta fresca percepiti al naso seguono anche al palato. Vino ben equilibrato.

Abbinamenti Ottimo con carni rosse grigliate e taglieri di formaggi.



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

