



CHÂTEAU BONNET

Schede tecniche

CHATEAU
BONNET

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.

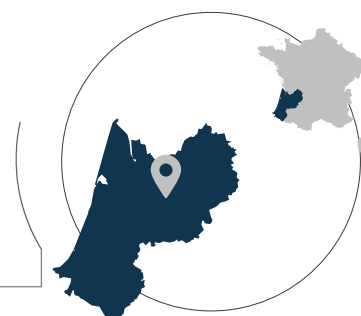
NOTE ORGANOLETTICHE

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



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



Château Bonnet

CHÂTEAU BONNET ROUGE RÉSERVE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bordeaux

Zona produttiva Bordeaux

Vitigno 58% Cabernet Sauvignon, 42% 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 per 12 mesi in barrique (di cui nuove per il 20%).

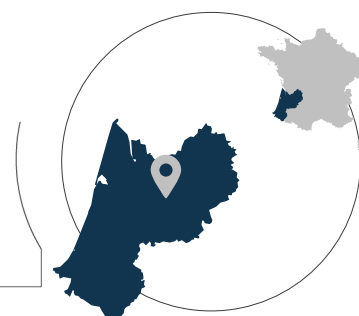
NOTE ORGANOLETTICHE

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



Château Bonnet

OHOU!

NOTE GENERALI

Tipologia Succo d'uva

Zona produttiva Bordeaux

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

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

Sistema di allevamento Guyot doppio

Vinificazione La vendemmia avviene 10-15 giorni prima che le uve raggiungano la piena maturazione per il vino, al fine di preservare una certa freschezza. Pressatura a freddo delle uve in vasche di acciaio inossidabile. Pastorizzazione.

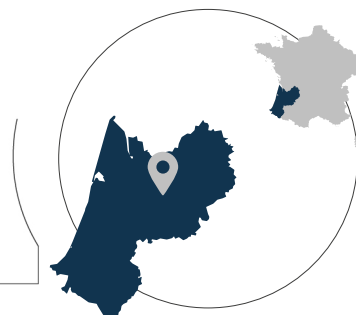
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo pallido.

Profumo Al naso rivela aromi tipici del Sauvignon, con accenni di fiori, melone, corbezzolo e frutta fresca come nettarina e pera.

Sapore Al palato è corposo e denso, con una texture ricca che regala profondità. Ha un profilo fruttato, ben equilibrato, e si conclude con una delicata nota di fragola.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo e insieme a ostriche, tapenade, insalate, pesce al forno. Da abbinare anche a piatti giapponesi e pesce crudo.



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



Château Bonnet

OHOU! PÉTILLANT

NOTE GENERALI

Tipologia Succo d'uva

Zona produttiva Bordeaux

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

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

Sistema di allevamento Guyot doppio

Vinificazione La vendemmia avviene 10-15 giorni prima che le uve raggiungano la piena maturazione per il vino, al fine di preservare una certa freschezza. Pressatura a freddo delle uve in vasche di acciaio inossidabile. Aggiunta di CO2 durante l'imbottigliamento. Pastorizzazione.

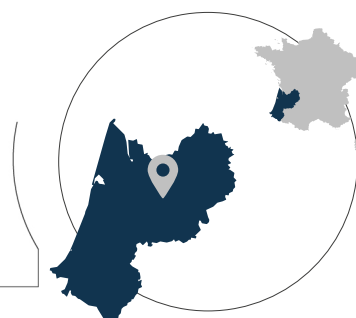
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo pallido.

Profumo Al naso rivela aromi tipici del Sauvignon. Note floreali e fruttate si fondono con sottili accenni al ribes nero.

Sapore Perfetto per l'aperitivo e insieme a ostriche, tapenade, insalate, pesce al forno. Da abbinare anche a piatti giapponesi e pesce crudo.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo e insieme a ostriche, tapenade, insalate, pesce al forno. Da abbinare anche a piatti giapponesi e pesce crudo.



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

