

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.

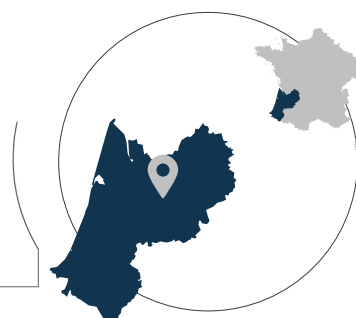
NOTE ORGANOLETTICHE

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

