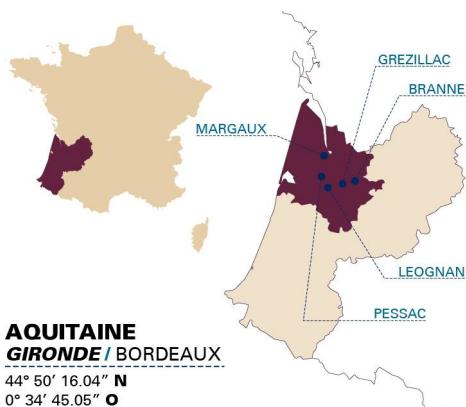


CHÂTEAU BONNET ROUGE RÉSERVE

GREZILLAC / BORDEAUX



Les Vignerons André Lurton è un'azienda familiare tra le più grandi della regione di Bordeaux, fondata da André Lurton, un enologo che ha dedicato quasi 70 anni della sua vita al vino. Oggi la cantina è gestita da Jacques Lurton, che si è creato un bagaglio di esperienze vinicole girando il mondo per oltre 30 anni: con le sue idee e con la sua creatività ha riuscito a imprimere la sua visione nell'azienda. I 640 ettari di vigneti posseduti sorgono nei migliori terreni delle denominazioni di Bordeaux, mentre la sede centrale si trova a Château Bonnet di Grézillac, dove è nato André Lurton. La filosofia aziendale è improntata al rispetto delle tradizioni più antiche del territorio ed esprime al meglio le caratteristiche tipiche delle diverse denominazione: tra le più importanti si può sicuramente annoverare Pessac-Léognan, creata proprio da André Lurton. La cantina controlla diversi Château, ognuno dei quali è un perfetto esempio di quello che può regalare una delle zone vinicole più importanti al mondo.



ANNO DI FONDAZIONE

1953



BOTTIGLIE IN UN ANNO

4.000.000



ESTENSIONE TERRITORIO

640 Ha



VITIGNI

CABERNET SAUVIGNON – SAUVIGNON
BLANC – SÉMILLON – MERLOT –
MUSCADELLE



ENOLOGO

MICHEL GAILLARD
LAURENT BOUTHONNER
SEBASTIEN RAVILLY



TIPOLOGIA

Vino rosso - AOC Bordeaux Rouge



ZONA DI PRODUZIONE

Bordeaux



VITIGNO

Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno ricco di argilla, calcare e silice.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Doppio guyot



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

17 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte manualmente e selezionate. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28 e 30°C. Successiva fermentazione malolattica. Affinamento in botti di rovere per 12 mesi (20% nuove).



POTENZIALE

Da 8 a 15 anni.



COLORE

Elegante, quasi nero.



PROFUMO

Al naso emergono aromi di frutti rossi e ribes nero. Un tocco di vaniglia aggiunge un aroma tostato e legnoso.



SAPORE

È un vino rotondo, di cui si percepisce la trama corposa, man mano, durante la degustazione. Si finisce, infatti, su splendidi tannini, lunghi e generosi.



ABBINAMENTI

Ottimo con carne rossa o bianca.