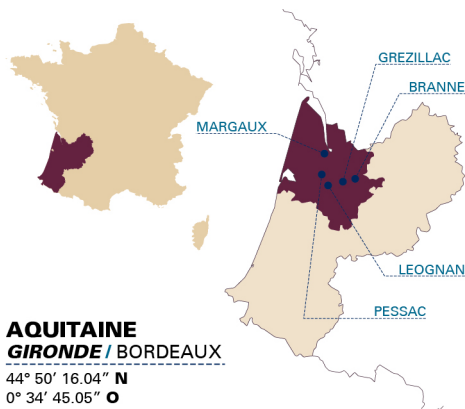


CHÂTEAU BONNET OH OUI!

GREZILLAC / BORDEAUX



Les Vignobles 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 è riuscito a imprimere la sua visione nell'azienda. I 640 ettari di vigneti posseduto 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



ESTENSIONE TERRITORIO
640 Ha



ENOLOGO
MICHEL GAILLARD
LAURENT BOUTHONNER
SEBASTIEN RAVILLY



BOTTIGLIE IN UN ANNO
4.000.000



VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON – SAUVIGNON
BLANC – SÉMILLON – MERLOT –
MUSCADELLE



TIPOLOGIA
Bevanda analcolica



ZONA DI PRODUZIONE
Bordeaux



VITIGNO
100% Sauvignon Blanc



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Terreno ricco di argilla, calcare e silice.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Doppio guyot



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
19 anni



METODO DI PRODUZIONE
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.



POTENZIALE
2 anni



COLORE
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.

