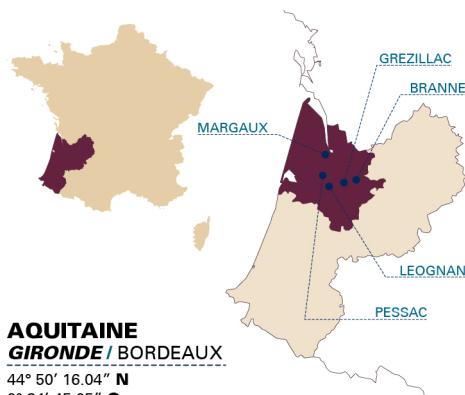


# CHÂTEAU BONNET OH OUI!

## 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 imprimerne 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 denominazioni: 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


**BOTTIGLIE IN UN ANNO**

4.000.000


**VITIGNI**

CABERNET SAUVIGNON – SAUVIGNON BLANC – SÉMILLON – MERLOT – MUSCADELLE


**ENOLOGO**

MICHEL GAILLARD  
LAURENT BOUTHONNER  
SEBASTIEN RAVILLY

**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 VINETI**

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 nectarina 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.