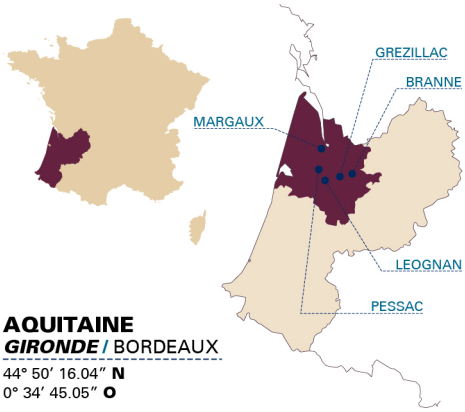
CHÂTEAU BONNET OH OUI! PÉTILLANT

GREZILLAC / BORDEAUX



AQUITAINE
GIRONDE / BORDEAUX
44° 50′ 16.04″ **N**
0° 34′ 45.05″ **O**

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. Aggiunta di CO2 durante l'imbottigliamento. Pastorizzazione.

POTENZIALE
2 anni

COLORE
Colore giallo pallido

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

SAPORE
Il sorso è fresco e vivace, con un perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità. Lunga la persistenza e fresco nel finale.

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