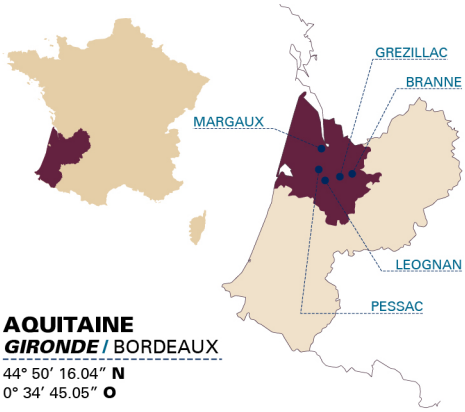
CHÂTEAU BONNET BLANC

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
Vino bianco – AOC Entre-deux-Mers

ZONA DI PRODUZIONE
Bordeaux, Entre-deux-Mers

VITIGNO
Sauvignon blanc 78%, Sémillon 22%

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

METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Doppio guyot

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
19 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve vengono raccolte manualmente e selezionate. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 18 e 20°C. Affinamento in botti sulle fecce fini per 4 mesi.

POTENZIALE
Da 2 a 3 anni.

COLORE
Giallo molto pallido, con riflessi argentati.

PROFUMO
Particolarmente espressivo, il naso sprigiona delle note di agrumi e fiori bianchi (ginestra).

SAPORE
A primo impatto è piacevole. La bocca è fresca, con un bel grasso, piena di golosità con note di limone, leggermente acidule.

ABBINAMENTI
Perfetto con gamberetti marinati, ostriche o cozze marinare.