



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOC Bordeaux Cuvée Réserve 2015 Château Bonnet



Présentation du vin

Château Bonnet figure toujours parmi les Bordeaux de confiance. Les Vignobles André Lurton défendent l'idée de vins à la fois charnus et harmonieux comme cette cuvée Réserve, qui pourrait figurer dans les archétypes des Bordeaux. D'une personnalité irréprochable, elle joue l'équilibre avec grâce et se découvre dans la profondeur et le charme.

2015 est la 3^e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1^{er} semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

Assemblage de Merlot à 50% et de Cabernet Sauvignon à 50%.

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Alcool	14,00 %
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

Accords mets & vins recommandés par le vigneron: Viandes blanches (rognons de veau sauce Madère) - Gibier - Viandes rouges (côte de bœuf grillée)



Apparence

La robe de ce vin est dense et profonde, d'une couleur rubis, avec quelques reflets violets.



Nez

Le nez est riche et complexe, avec ses savoureux arômes de fruits noirs (griotte), auxquels viennent se mêler quelques touches de cire et de tabac blond.



Bouche

En bouche, l'attaque est souple et franche. Nous sommes en présence d'un vin chaleureux, à l'équilibre raffiné, avec une belle structure aux notes gourmandes de fruits rouges et noirs bien mûrs, une belle concentration. Les tanins sont particulièrement bien fondus. La finale est sur les épices douces (type cannelle). Il dispose d'une bonne vivacité qui lui amène une fraîcheur des plus appétissantes.