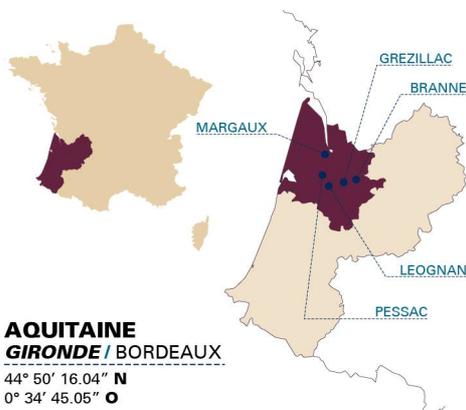


# CHÂTEAU BONNET BLANC

## 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



**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.