



CHÂTEAU LE BONNAT, GRAVES ROUGE



Vignoble: Cordier

Pays: France

Région: Bordeaux

Cépage: 70% Merlot 30% Cabernet Sauvignon

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Le nez est très flatteur, dominé par les fruits rouges. Le boisé est bien fondu et apporte des notes de vanille et d'épices douces. La bouche est fruitée, gourmande et veloutée, avec une structure assez ample. Les tanins soyeux amènent à une belle longueur

AGRÉABLE AVEC

A déguster dès aujourd'hui pour accompagner des viandes en roti ou un magret grillé.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C

TENEUR EN ALCOOL

13.5%

C'est Montesquieu, vigneron à La Brède, qui est le premier à avoir fait la promotion du vignobles des Graves. Château Le Bonnat en est un cru historique, exploité un temps par le Château de Fieuzal et depuis

1997 par la famille Lesgourgues. Il s'étend sur 25 hectares, 22 ha en rouge et 3 ha en blanc. VINIFICATION ET ELEVAGE Macération et fermentation en cuves thermo-régulées Remontage quotidien puis biquotidien Elevage en barriques de chêne français de différents contenants, 225L, 400L et dans un foudre de 50HL