

HISTOIRE

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.

SOL DE GRAVES ARGILEUSES ET GRAVES SILICIEUSES

CULTURE DU VIGNOBLE

- Taille en guyot double en fonction de la vigueur du pied
- Travaux des sols en inter-rangs sans désherbants
- Nutrition des sols par engrais verts (féverole, pois, moutarde)
- Ebourgeonnage pour ajuster le nombre de grappes sur pied
- Epamprage et effeuillage mécaniques sans intrants chimiques

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

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Assemblage 70% Merlot 30% Cabernet Sauvignon Robe rubis avec un bel éclat.

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.

A déguster dès aujourd'hui pour accompagner des viandes en roti ou un magret grillé. Apogée en 2023/2025.

NOTES DU MILLESIME 2018:

Jeb Dunnuck: 88/100 Wine Enthuisiast: 89/100







