



CHÂTEAU
LE BONNAT
GRAVES
BLANC 2023

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

CEPAGES

- ❖ Assemblage 2023: 60% Sémillon et 40% Sauvignon blanc
- ❖ Vendanges des Sémillons le 30 août
- ❖ Vendanges des Sauvignons Blancs blanc le 06 septembre

CULTURE DU VIGNOBLE

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

VIGNIFICATION ET ELEVAGE

- ❖ Macération pelliculaire pré-fermentaire
- ❖ Protection des jus par Carboglace à l'écoulage
- ❖ Élevage des sémillons en barriques pendant 6 mois, fûts de 225L, 400L et 500L

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Robe jaune vert. Les fruits exotiques dominent au nez avec quelques notes subtiles de torrèfaction. La bouche se montre à la fois ronde et fraîche avec cette dominante de Sémillon qui s'affirme sans complexe. L'amertume d'un zest d'agrumes apporte son lot de fraîcheur et une texture saline pour une finale persistante.

