



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU BONNIN PICHON

AOC Lussac-Saint-Emilion - Rouge - 2020



SITUATION

Le territoire de l'AOC Lussac Saint-Emilion s'étend au nord de la butte de Saint-Emilion. Premier paysage viticole d'exception inscrit au Patrimoine Mondial de l'Humanité, c'est une région pleine de charme, rythmée par des collines dominées par de prestigieuses demeures historiques et des églises romanes. Le vignoble est marqué par la trilogie coteau, plateau et bas de pente. Tantôt composé de sables du Périgord et d'argilo-calcaire, le terroir varié produit des vins agréables jeunes ou de longue garde.

PRÉSENTATION

Le Château Bonnin Pichon est dans la famille Bonnin depuis des générations. Il est situé sur la commune de Lussac, au Nord-Est de St-Emilion dans une région pleine de charme, rythmée par des collines dominées par de prestigieuses demeures historiques et des églises romanes. Selon la légende, la commune tire son nom de la villa gallo-romaine de Lucius.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins compter 3 à 4 semaines. Elevage sous bois pendant 4 à 6 mois minimum, le vin va ainsi développer son bouquet et ses arômes.



CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet
sauvignon 30%



ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages



DÉGUSTATION

Belle concentration pour ce château qui présente une trame aromatique sur les épices (vanille, café) et les fruits mûrs. L'élevage maîtrisé et adapté selon les millésimes apporte un bel équilibre entre les notes fruitées et boisées. Très joli vin élevé de tradition, élevé entièrement en barriques.



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.