

# Château Goumin Blanc

---

**Château :** Château Bonnet

---

Remarquablement situé à flanc de colline, orienté plein Sud, le vignoble de Château Goumin jouit d'une situation privilégiée. La vigne installée ici sur un terroir argilo-calcaire, donne des vins blancs secs d'Entre-Deux-Mers, très délicats, se singularisant par leur souplesse et leur finesse.

**Surface en production :** 5,00 hectares

**Type de sol :**  
Argilo-calcaire et Argilo-siliceux

**Porte-greffes :** Riparia gloire - 3309C - Fercal - 101.14.

**Engrais :** Culture raisonnée

**Densité de plantation :** 3 000 à 5 000 pieds à l' hectare.

**Age moyen des vignes :** 20 ans

**Cépages de la propriété :** Sauvignon blanc 45% / Sémillon 45 % / Muscadelle 10%

**Type de taille :** Guyot Double

**Vendanges :** Mécaniques avec trieur

**Fermentation :** En cuves inox thermo-régulées.

**Température de fermentation :** 16° à 18°C

**Malolactique :** Non

**Elevage :** Pendant 4 mois en cuves Inox sur lies.

**Collage :** Bentonite

**Potentiel de vieillissement :** 3 à 4 ans

**Maître de chai :** Laurent LE DEZ



## Millésime 2016

---

**Appellation :**

Entre-deux-Mers

**Style de vin :**

Frais et Fruité

**Météo :**

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin. Puis, mi-juin, le millésime change radicalement de profil : chaleur et sécheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

**Assemblage :**

Sauvignon blanc 57% / Sémillon 43%

## Commentaires de dégustation

---

**Apparence :**

Ce Château Goumin blanc 2016 présente une jolie robe brillante, d'un jaune très pâle.

**Nez :**

Au nez, le style aromatique et aérien du Sauvignon est facilement reconnaissable, avec ses arômes complexes de fruits exotiques et d'agrumes. Des notes de pêche jaune témoignent également d'une excellente maturité des raisins.

**Bouche :**

En bouche, ampleur et onctuosité sont au rendez-vous, rafraîchies par une juste vivacité qui permet aux arômes de nous accompagner tout au long de la dégustation. La finale est très agréable et nous laisse un souvenir de douceur veloutée. Ce vin, très équilibré et très charmeur sera le compagnon idéal de vos apéritifs, de vos salades estivales, et se mariera parfaitement à vos plateaux de fruits de mer.



## Période de consommation

2017 - 2018

## Nos suggestions



Entrées



Viandes blanches



Poissons et crustacés



Légumes



Fromages



Salades composées



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France  
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France  
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

[www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)