



# Château de Bonhoste

## Crémant de Bordeaux



<b>Zona:</b>	<b>Saint Jean de Blaignac – Bordeaux – Sud/Est</b>
<b>Vitigno:</b>	70% Sémillon – 30% Ugni Blanc
<b>Terreno:</b>	Argillo-calcareo
<b>Superficie:</b>	44 ha
<b>Vendemmia:</b>	Manuale con selezione dei grappoli
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio termoregolato
<b>Zona di produzione:</b>	Est
<b>Gradazione alcolica:</b>	12°
<b>Temperatura di servizio:</b>	6°-8°
<b>Solfiti totali:</b>	55 mg/L



Vino frutto di agricoltura ragionata, prodotto da azienda certificata "HVE Haut Valeur Environnementale – Alto Valore Ambientale" appartenente all'associazione *Vignerons Indépendants*.

Assemblaggio bordolese in cui il Sémillon apporta finezza e rotondità e l'Ugni Blanc freschezza.

Abito oro pallido che sprigiona bollicine e spuma molto fine.

Al naso è elegante e delicato con aromi di frutta secca (nocciole e mandorle), di frutti esotici (mango e ananas) e di note minerali di pietra focaia.

Al palato, fresco e vivo, con una bella struttura e grande persistenza con note minerali fresche e fruttate.

### Abbinamenti



- *Concours Crémants de Bordeaux 2012: Medaglia d'Argento*
- *Concours Crémants de Bordeaux 2013: **Medaglia d'Oro***
- *Guida Dussert-Gerbert 2014: 1 citazione*
- *Concours Crémants de Bordeaux 2016: **Medaglia d'Oro***
- *Selezionato da Gordon Ramsey*

