



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# CHATEAU BONNIN PICHON

LUSSAC - SAINT-EMILION



## LE VIGNOBLE

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.

## L'HISTOIRE

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.

## LA VINIFICATION ET L'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

70% Merlot, 30% Cabernet sauvignon



### ACCORDS

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



### DÉGUSTATION

Fruits confits. Belle concentration, vin issu d'assemblage présentant une trame aromatique sur les épices (vanille, café), mais le fruit reste présent. L'élevage est maîtrisé en fonction du millésime pour éviter les notes grillées.

