



Appellation : AOC Pomerol

Dénomination : Château Bonalgue

Le domaine : Clos du Clocher

L'histoire du Château Bonalgue remonte à l'époque Napoléonienne, lorsqu'un vétéran de la Grande Armée hérite des "Graves de Bonalgue". C'est en 1926 que la famille Bourotte en devient propriétaire. Commence alors une période de restructuration du domaine, qui portera ses fruits. Le château Bonalgue est un domaine familial de 9.5 hectares dont les parcelles entourent le château.

Le terroir : Graves sablo-argileuses et un sous-sol de "crasse de fer" typique du terroir de Pomerol.

Les Cépages : 95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

Elevage : On utilise des cuves inox et ciment, thermorégulées et un pressoir pneumatique. La cuvaison dure environ un mois, pendant lequel les remontages sont effectués manuellement. Après la fermentation malolactique faite en barriques, le vin est élevé pendant 18 mois en fûts de chêne, pour moitié en fûts neufs, l'autre moitié ayant déjà servi à élever un vin.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Une belle robe violette tirant sur le noir. Un nez très mûr, sur le pruneau et des notes d'élevage aux accents de spéculos ; une bouche dans le même registre, généreuse, ample et ronde, aux tanins boisés déjà affinés. En bouche, le Château Bonalgue exprime sa souplesse et son velouté. Jeune, c'est un vin soyeux, équilibré au niveau des arômes et des tannins. On observe également une belle longueur en finale.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.

