

CHATEAU TOUR DE BONNET



Château Tour de Bonnet Rosé 2024

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Tour de Bonnet Rosé est d'une couleur rose très pâle. Il développe de délicates fragrances florales de rose, associées à des notes de pêche de vigne. Sa chair veloutée, rafraîchie par une juste vivacité finale, offre une agréable persistance au palais. C'est un vin frais et gourmand, compagnon idéal des apéritifs, des barbecues et des repas entre amis.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2024 a connu des conditions climatiques extrêmes, avec des précipitations abondantes, un ensoleillement déficitaire et des températures fraîches, rendant la lutte contre les maladies de la vigne particulièrement délicate. Après une floraison un peu difficile, avec des phénomènes de coulure, une période plus favorable en août a permis une véraison homogène, suivie de vendanges rapides en septembre pour préserver la qualité des raisins. Ce millésime marque un retour à des dates de récolte normales.

VENDANGES

23 septembre - 25 Septembre 2024

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe éclatante, d'un rose pâle délicat subtilement rehaussé de reflets saumonés et argentés. Le nez expressif et généreux offre une belle intensité aromatique, mêlant des notes gourmandes de framboise et de petits fruits rouges, relevées par la finesse de la pêche de vigne et la délicatesse des fleurs fraîches, comme la rose.

En bouche, l'attaque souple dévoile une texture ample et soyeuse, équilibrée par une belle vivacité qui apporte dynamisme et fraîcheur. La finale est longue et élégante, laissant une sensation agréablement fruitée et rafraîchissante.

Ce rosé plein de charme, à la fois équilibré, fruité et désaltérant accompagnera parfaitement vos apéritifs estivaux. Un millésime à déguster sans attendre pour des instants de plaisir et de partage !

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, bruschetta tomate-mozzarella-basilic, tarte aux légumes du soleil, pavé de saumon aux herbes, tarte aux framboises.

SERVICE

Servir entre 7°C et 11°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

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

CHATEAU TOUR DE BONNET

Château Tour de Bonnet Rosé 2024

AOC Bordeaux, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double.

Vendanges : Vendanges mécaniques.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Pendant 4 mois en cuves.



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

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