CHATEAU

TOUR DE BONNET



Château Tour de Bonnet Blanc 2011

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Décliné dans les trois couleurs, le château Tour de Bonnet a vu le jour pour célébrer le centenaire de l'édification de ce belvédère par Léonce Récapet, grand-père d'André Lurton. Le blanc, frais, fruité et floral, est l'archétype du vin d'Entre-deux-Mers, s'alliant parfaitement à la cuisine de la mer.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

VENDANGES

25/08/2011

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon 50%, Sémillon 40%, Muscadelle 10%

TENEUR EN ALCOOL

12 % vol.

DÉGUSTATION

Très brillant, avec de pâles reflets verts. Des arômes de fleurs d'acacia, tout d'abord, puis un intense bouquet de fruits jaunes et d'agrumes emplissent le verre. Il n'est pas besoin de l'agiter pour percevoir sa puissance aromatique. Une première attaque acidulée est rapidement enrobée par un gras surprenant, témoignage de la grande maturité des raisins en 2011. Les fruits se manifestent toujours, intenses, persistants. Une sensation de zeste de pamplemousse se prolonge de longues secondes dans le palais. L'équilibre de ce vin lui permettra d'accompagner les fruits de mers, poissons grillées mais aussi certains fromages affinés. (Janvier 2012)

SERVICE

Servir entre 7°C et 11°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans



CHATEAU

TOUR DE BONNET

Château Tour de Bonnet Blanc 2011

AOC Entre-deux-Mers, 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 : Récolte mécanique.

LE CHAI

VINIFICATION

Après macération pelliculaire et débourbage, en cuve inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Pendant 4 mois en cuves sur lies

