

CHATEAU TOUR DE BONNET



Château Tour de Bonnet, La Courrège, Blanc, 2024

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Autrefois, en Bordelais, une courrège désignait ces étroites parcelles de vigne qui sculptaient le paysage et portaient en elles l'âme de tout un vignoble.

Issu d'un vignoble 100 % familial cultivé avec passion depuis cinq générations, ce vin d'exception est le fruit d'une sélection rigoureuse de nos meilleures parcelles de Château Tour de Bonnet. Il incarne aujourd'hui l'excellence du terroir de l'Entre-Deux-Mers. Ses arômes intenses de mangue et de fruit de la passion séduisent instantanément. En bouche, fraîcheur et expressivité se conjuguent à une belle rondeur pour un équilibre harmonieux. Un vin lumineux, vibrant et élégant, fidèle à son terroir...

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

09 Septembre - 04 Octobre 2024

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 98%, Sémillon 2%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe brillante et limpide, d'un joli jaune assez pâle.

Particulièrement aromatique, le nez séduit immédiatement par ses notes savoureuses de fruits exotiques. La mangue mûre et le fruit de la passion s'expriment ici avec élégance.

Attaque délicate et soyeuse, dévoilant une belle richesse en bouche. La texture est ample et enveloppante, apportant une sensation de douceur et d'harmonie. Une belle vivacité vient équilibrer cette rondeur, offrant une dégustation dynamique et rafraîchissante. La finale, longue et persistante, laisse une empreinte gourmande de mangue et de fruits exotiques.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, plateau de fruits de mer, poissons grillés, sole meunière.

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, La Courrège, Blanc, 2024

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double
Vendanges : Récolte mécanique.

LE CHAI

VINIFICATION

Pas de macération post fermentaire / fermentation en cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Élevage sur lie en cuves inox pendant 5 mois.



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.