Tour de Bonnet, AOC Bordeaux, Rosé, 2025

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

La marque Tour de Bonnet est disponible en blanc, rosé et rouge. Ce vin a été créé pour célébrer le centenaire de la construction d'un belvédère par le grand-père d'André Lurton, Léonce Récapet. Le rosé présente un bouquet aux nuances florales ainsi qu'une texture veloutée en bouche avec juste ce qu'il faut de fraîcheur en finale. Finale très longue et agréable.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Le millésime 2025 a été marqué par un printemps contrasté et un été sec, générant ponctuellement d'importants stress hydriques sur les sols les plus légers. Ces contraintes ont contribué à limiter fortement les rendements tout en concentrant la qualité des baies. Les amplitudes thermiques marquées de fin d'été ont ensuite permis d'atteindre des maturités aromatiques et phénoliques pleinement abouties, avec des raisins offrant une belle concentration. Très bel état sanitaire à souligner également.

VENDANGES

26 Août - 08 Septembre 2025

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe rose saumon pâle aux reflets argentés, nette et brillante.
Au nez, la première impression est subtile ; puis le bouquet s'ouvre à l'aération sur la framboise, les petits fruits rouges (groseille, fraise des bois) et une nuance d'agrumes très fraîche, type zeste de pamplemousse.
En bouche, l'attaque est vive et rafraîchissante. Le milieu de bouche se montre souple et rond, avec un joli côté gourmand. La finale revient sur une fraîcheur nette, bien étirée, apportant équilibre, relief et une bonne longueur sur le fruit et les agrumes.

ACCORDS GOURMANDS

Planche apéritive (jambon cru, chiffonnade, olives, tapenade), rillettes de saumon au citron et aneth, salade grecque, poisson grillé, pavlova aux fruits rouges.

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.

Tour de Bonnet, AOC Bordeaux, Rosé, 2025

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.