CHATEAU

TOUR DE BONNET

Château Tour de Bonnet Blanc 2024

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

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 52%, Sémillon 34%, Colombard 9%, Muscadelle 5%

TENEUR EN ALCOOL

12.5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets cristallins.
Le nez, intensément expressif, dévoile un agréable mélange aromatique de poire juteuse, d'agrumes éclatants et de fruits exotiques, avec une précision remarquable.
En bouche, l'attaque est veloutée, offrant une texture onctueuse qui évolue vers une fraîcheur parfaitement équilibrée en milieu de dégustation. Les notes fruité (poires et agrumes) s'expriment avec précision, apportant équilibre et gourmandise. La finale, d'une longueur moyenne, laisse une impression agréable et rafraîchissante.

ACCORDS GOURMANDS

Plateau de fruits de mer, avocat aux crevettes à la sauce cocktail, bouchées à la reine de noix de Saint-Jacques.

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 Blanc 2024

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

"Voilà un bon classique de l'appellation, comme souvent dans cette vénérable maison. Un joli blanc floral et citronné au nez comme en bouche, qui allie gras et fraîcheur, avec harmonie et légèreté. Que demander de plus?"
Edition 2026, Le Guide Hachette des Vins, 04/09/2025

1 étoile

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.