

CHATEAU TOUR DE BONNET



Château Tour de Bonnet Blanc 2013

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

Le 1er semestre 2013 a enregistré des records de pluviométrie. Un printemps très frais, voir froid (mai et juin) a entraîné un important retard dans le vignoble (floraison). Une météo beaucoup plus favorable (chaleur et ensoleillement) s'est mise en place à partir de juillet, jusqu'aux vendanges.

VENDANGES

19/09/2013

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon 50%, Sémillon 35%, Muscadelle 15%

TENEUR EN ALCOOL

12 % vol.

DÉGUSTATION

La tour du château Bonnet pourrait être le phare de l'Entre-Deux-Mers, tant la robe de ce vin est lumineuse en 2013. De nombreux reflets brillants tapissent les parois du verre. Le nez est puissant, caractéristique de l'assemblage sauvignon-sémillon, mais reste élégant. On hume du citron vert, du pamplemousse, un cocktail d'agrumes... Il cache sa fraîcheur derrière une attaque grasse et suave. Le palais est empli de cette impression fruitée, qui est longue et persistante. Il sera délicieux avec des huîtres, mais aussi avec un gratin de pâtes au basilic.

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 2013

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 débourage, en cuve inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Pendant 4 mois en cuves sur lies



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.