CHATEAU

TOUR DE BONNET

Château Tour de Bonnet Rouge 2014

AOC Bordeaux, 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, arrière-grand-père de Jacques Lurton. Ce rouge, d'une couleur soutenue, est un véritable Bordeaux Plaisir. Suave et gourmand, ses tanins très fondus soutiennent une longue et élégante finale fruitée.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'hiver et le printemps ont été très doux. Mais l'été 2014 n'a pas tenu ses promesses : pluviométrie élevée en juillet, fraîcheur en août. Un été indien inespéré, à partir de septembre, avec des températures élevées, a été très favorable à la récolte et à l'obtention d'une bonne maturité.

VENDANGES

22/09/2014

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 50%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe, d'une belle intensité, est d'un rouge cerise soutenu, avec des quelques reflets violets. Ces nuances pourront évoluer avec l'âge. Le nez laisse échapper des notes de fruits, intenses, sur le cassis, la fraise et la groseille fraîche. L'attaque est souple avec une certaine fraîcheur. Les tanins fondus sont mis en valeur par les notes de groseilles et de mûres. On perçoit une structure tannique serrée et maitrisée qui offre du volume sans agressivité. La finale est agréable et d'une bonne longueur. On le consommera jeune pour son potentiel fruité, par exemple en apéritif avec une ardoise de Charcuterie, ou bien sur une escalope de dinde à la crème, un lapin aux pruneaux...

SERVICE

Servir entre 13°C et 15°C

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 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 Rouge 2014

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 : Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système d'émiettage du chapeau de marc.

ÉLEVAGE

En cuves et en barriques

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.