

CHATEAU TOUR DE BONNET



Château Tour de Bonnet Blanc 2022

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

2022 aura été une année particulièrement atypique du fait de conditions climatiques extrêmes. À un gel très précoce au printemps ayant impacté le vignoble au moment où la vigne démarrait son débourrement est venu s'ajouter un long épisode de sécheresse exceptionnelle dès le mois de mai jusqu'à fin septembre. Résultats : de faibles rendements et un parfait état sanitaire au moment des vendanges sur l'ensemble du vignoble.

VENDANGES

29 Août - 26 Septembre 2022

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 70%, Sémillon 30%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Jolie robe jaune pâle agrémentée de reflets verts.

Très fruité, le nez est agréable et gagne encore en puissance au fur et à mesure de l'aération. Il révèle alors un savoureux mélange de notes de fruits exotiques associées à des saveurs de pêche jaune. L'ensemble est particulièrement réussi.

L'attaque est marquée par une belle fraîcheur. On a un joli gras en milieu de bouche. Les notes exotiques et de pêche sont là encore bien présentes. Entre volume et fraîcheur, l'équilibre est parfait. Jolie longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, moules marinières, poissons grillés.

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 2022

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.