Tour de Bonnet, AOC Entre-deux-Mers, Blanc, 2025

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Déclinée dans les trois couleurs, la marque 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 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

22 Août - 16 Septembre 2025

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 55%, Sémillon 25%, Colombard 16%, Muscadelle 4%

TENEUR EN ALCOOL

12.5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, lumineuse, aux reflets verts.
Nez expressif et précis, qui gagne en intensité à l'aération : ananas et fruit de la passion, pêche jaune et fruits à chair blanche, relevés d'une pointe d'agrumes.
Bouche nette dès l'attaque, fraîche et tonique. Le milieu de bouche offre un volume équilibré et un gras maîtrisé, sans aucune lourdeur, soutenus par une belle vivacité qui étire le vin. Finale pure et sapide, sur le fruit, avec une persistance appréciable. Un Entre-deux-Mers 2025 très réussi, à la fois généreux et plein d'énergie.

ACCORDS GOURMANDS

Plateau de fruits de mer, moules marinières, brochettes de poulet marinées au gingembre, sushis et sashimis, Feta aux herbes.

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 Entre-deux-Mers, Blanc, 2025

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

19 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 lie.

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.