

CHATEAU TOUR DE BONNET



Château Tour de Bonnet Rosé 2022

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Tour de Bonnet Rosé est d'une couleur rose très pâle. Il développe de délicates fragrances florales de rose, associées à des notes de pêche de vigne. Sa chair veloutée, rafraîchie par une juste vivacité finale, offre une agréable persistance au palais. C'est un vin frais et gourmand, compagnon idéal des apéritifs, des barbecues et des repas entre amis.

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

2 septembre - 13 Septembre 2022

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 51%, Merlot 45%,
Sémillon 4%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Couleur rose, très pâle, agrémentée de reflets argentés.

Le nez est dominé par des notes de petits fruits rouges (fraises, groseilles), de bonbon anglais, légèrement acidulés. Quelques arômes, très légers, de fruits blancs (pêche) viennent compléter ce savoureux mélange.

C'est un vin très agréable dès l'attaque. On a un joli gras en milieu de bouche, de la complexité. Des notes très savoureuses de petits fruits rouges (fraises), légèrement acidulés accompagnent la dégustation.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif avec un plateau de charcuteries, salades estivales, grillades.

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 Rosé 2022

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 : Mécaniques.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Pendant 4 mois en cuves.



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.