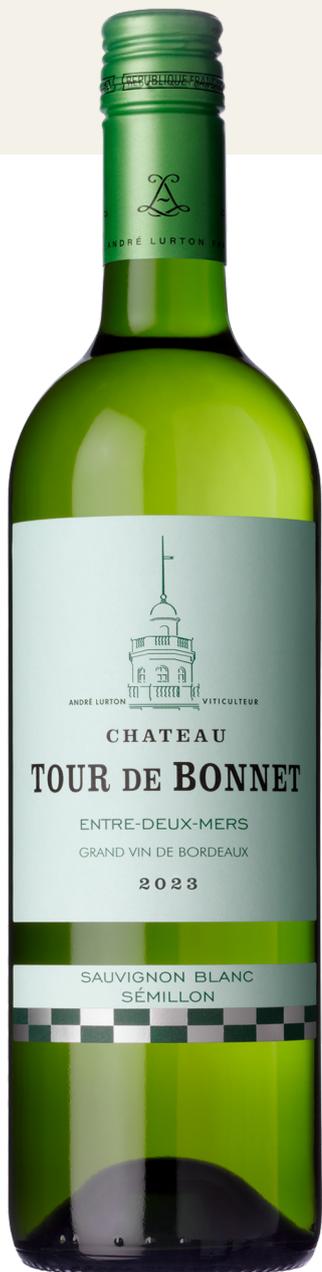


CHATEAU TOUR DE BONNET



Château Tour de Bonnet Blanc 2023

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

2023 a été marqué par un début de végétation homogène : des dates de débourrement revenues à la normale, un développement du feuillage rapide et une belle sortie de grappes. Des pluies printanières importantes sont venues ternir quelque peu ce début de campagne avec l'apparition du mildiou par endroits. Pas de fortes chaleurs estivales en 2023, mais des nuits relativement fraîches, des journées chaudes mais sans excès, en juillet et août, d'où des conditions de maturation idéales pour les raisins, permettant d'obtenir des potentiels aromatiques remarquables.

VENDANGES

29 Août - 6 Octobre 2023

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 60%, Sémillon 30%,
Colombard 6%, Muscadelle 4%

TENEUR EN ALCOOL

12.5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe de couleur jaune pâle, constellée de reflets argentés.

Intense, le nez révèle de délicieux arômes de fruits, d'agrumes tels que le citron ou encore le pamplemousse.

En bouche, il présente un joli volume et un bel équilibre avec une acidité bien maîtrisée qui apporte une très agréable fraîcheur tout au long de la dégustation. Les notes de pamplemousse que l'on retrouve ici, amène un supplément de saveurs. C'est vin frais et très plaisant.

ACCORDS GOURMANDS

Risotto aux calamars, marinade de crevettes, bar farci 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.

CHATEAU TOUR DE BONNET



Château Tour de Bonnet Blanc 2023

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.