

CHATEAU TOUR DE BONNET

Château Tour de Bonnet Blanc 2015

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

2015 est la 3e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1er semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

VENDANGES

03/09/2015

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon 55%, Sémillon 30%, Muscadelle 15%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est brillante, d'un joli jaune pâle, avec de légers reflets verts.

Le premier nez est d'une bonne intensité et révèle des notes des fleurs blanches de printemps, accompagnées d'une pointe de fruits exotiques et de pamplemousse. En finale, on devine un sauvignon légèrement variétal.

En bouche, l'attaque est souple et élégante, sur des notes d'agrumes frais et de groseille à maquereau. Viennent se mêler à tout cela, des notes fleuries, telles que l'acacia.. L'acidité est bien équilibrée. Tout en longueur, il offre une belle finale.

ACCORDS GOURMANDS

On le dégustera en apéritif ou bien, en accompagnement de galettes ou de crêpes salées à la Scandinave (saumon, aneth, crème fraîche), d'un plat de morue ou d'un beau plateau d'huîtres.

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 2015

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

"Le 2015 de la Tour de Bonnet est un vin bien typé, expressif (fleurs blanches, agrumes, fruits exotiques), frais et alerte en bouche. Simple et de bon goût."
Édition 2017, Le Guide Hachette des Vins, 13/09/2016



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.