

CHATEAU TOUR DE BONNET



Château Tour de Bonnet Blanc 2019

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

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

VENDANGES

05/09/2019

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 75%, Sémillon 20%,
Muscadelle 5%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Limpide et brillante, la robe de ce Tour de Bonnet 2019 est d'une jolie couleur jaune pâle, agrémentée de reflets verts.

D'une belle intensité, le nez dévoile de délicats arômes de fruits blancs (poire), auxquels viennent se mêler des notes d'agrumes.

L'attaque, franche est particulièrement belle. Rondeur et volume sont les maîtres mots en milieu de bouche. La finale est marquée par une agréable fraîcheur qui lui confère une belle longueur. On notera le bel équilibre de ce vin. On retrouve en bouche les délicats arômes de fruits blancs, déjà perçus à l'olfaction.

ACCORDS GOURMANDS

On appréciera ce vin sur un plateau de fruits de mer, un plat de morue ou bien encore des endives au jambon.

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 2019

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



"Robe jaune très clair, limpide. Nez délicat aux accents végétaux et floraux évoquant la prairie. En bouche un vin ample dont les parfums s'orientent davantage vers les agrumes. On l'ouvrira avec plaisir sur des brochettes de poisson."
Gilbert & Gaillard, 01/04/2020



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.