CHATEAU

TOUR DE BONNET

Château Tour de Bonnet Blanc 2016

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

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin. Puis, mi-juin, le millésime change radicalement de profil : chaleur et sècheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

VENDANGES

12/09/2016

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon 55%, Sémillon 30%, Muscadelle 15%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est brillante, d'un joli jaune, très pâle.
Au nez, ce vin nous révèle des arômes complexes de fruits exotiques et d'agrumes, caractérisant un style aromatique intense et aérien. Des parfums de pêche jaune, marqueurs d'une excellente maturité des raisins, s'échappent également du verre.
La bouche est ample et onctueuse. Une belle fraîcheur est apportée par une juste vivacité, permettant ainsi aux arômes volatils de s'exprimer tout au long de la dégustation. Ce vin, encore très jeune, laisse en finale une agréable impression de douceur veloutée.

ACCORDS GOURMANDS

Équilibre et charme caractérisent ce vin, qui sera le parfait compagnon de vos apéritifs, d'un succulent plateau de fruits de mer ou de vos salades estivales.

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 2016

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 débourbage, 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.