

CHATEAU TOUR DE BONNET



Château Tour de Bonnet Rouge 2019

AOC Bordeaux, 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, arrière-grand-père de Jacques Lurton. Ce rouge, d'une couleur soutenue, est un véritable Bordeaux Plaisir. Suave et gourmand, ses tanins très fondus soutiennent une longue et élégante finale fruitée.

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

24/09/2019

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Jolie couleur rouge cerise, brillante, rehaussée de reflets grenat.

Très expressif, le nez est marqué par de savoureuses notes de fruits rouges, bien mûrs (framboise, groseille) auxquelles vient s'ajouter un léger grillé toasté.

On a une bouche très souple et soyeuse. Ce vin, très agréable, est particulièrement bien équilibré ; ce qui le rend buvable dès à présent. Les notes de fruits rouges frais (cerise, groseille, framboise), mais aussi de fruits secs se mêlent harmonieusement à des arômes chocolatés. Les tanins sont présents, sans excès, bien fondus. La finale est sur des notes un peu plus boisées.

ACCORDS GOURMANDS

Ce château Tour de Bonnet sera le compagnon idéal d'un cheeseburger, d'un cordon bleu de dinde ou de spaghettis bolognaises.

SERVICE

Servir entre 13°C et 15°C

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 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 Rouge 2019

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 : Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système d'émiettage du chapeau de marc.

ÉLEVAGE

En cuves et en barriques.

PRESSE & RÉCOMPENSES



"Robe rubis soutenu, reflets bruns. Nez sur le fruit confituré (fraise des bois, cerise, cassis), épices douces en soutien. Bouche souple dévoilant une dimension fruitée agréable. Évolution tannique sans excès. La finale conserve fraîcheur et souplesse."

Gilbert & Gaillard, 14/03/2022



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.