

CHATEAU TOUR DE BONNET



Château Tour de Bonnet Rosé 2018

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Tour de Bonnet Rosé est d'une couleur rose très pâle. Il développe de délicates fragrances florales de rose, associées à des notes de pêche de vigne. Sa chair veloutée, rafraîchie par une juste vivacité finale, offre une agréable persistance au palais. C'est un vin frais et gourmand, compagnon idéal des apéritifs, des barbecues et des repas entre amis.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2018 est une des années les plus chaudes depuis 1900: des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sécheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

08/09/2018

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 50%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'un rose très pâle, où virevoltent, ça et là, quelques reflets brillants, légèrement bleutés. Merlots vendangés très tôt et cabernets sauvignons, composant à part égale l'assemblage de ce vin, lui confèrent, au nez, toute sa spécificité, marquée par les fruits rouges, particulièrement gourmands, mêlés à des notes d'agrumes. Souplesse, rondeur et fruité sont les maîtres mots pour ce vin plaisir ! La bouche nous réserve une matière croquante et appétissante, avec pour compléter l'ensemble une finale vive, nette et longue.

ACCORDS GOURMANDS

En apéritif, mais aussi sur une pizza, des tomates farcies ou bien encore un poulet au citron.

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 Rosé 2018

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.

ÉLEVAGE

Pendant 4 mois en cuves.



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.