

CHATEAU TOUR DE BONNET



Château Tour de Bonnet Rosé 2020

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

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : grosses pluies printanières, forte sécheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

VENDANGES

15/09/2020

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 55%, Merlot 38%,
Sémillon 7%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce Château Tour de Bonnet Rosé 2020 est brillante, d'une belle couleur rose saumon, assez pâle, constellée de reflets argentés. Frais et intense, le nez présente une belle complexité sur le fruit, avec des notes de fruits blancs (pêche), d'agrumes (pamplemousse rose) et de fleur de chèvrefeuille. Ces alliances sont particulièrement réussies. L'attaque est souple. C'est un vin qui présente une belle rondeur en milieu de bouche. Une très légère pointe d'acidité apporte une fraîcheur très agréable. Ce Rosé est équilibré, bien présent, avec une jolie longueur. Les notes gourmandes de fruits blancs déjà perçues à l'olfaction, sont là encore perceptibles.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons à la plancha, melon au jambon de Parme, ou bien encore un buffet de charcuteries.

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 2020

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.