

CHATEAU TOUR DE BONNET

Château Tour de Bonnet Rosé 2016

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

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 sécheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 50%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

La pâleur de sa robe témoigne d'une macération pelliculaire courte. Sa couleur, rose tendre, est agrémentée de quelques reflets brillants, légèrement saumonés. Au nez, c'est la pêche blanche qui domine, avec de subtiles notes fleuries, telles que le jasmin. La bouche est agréable, gourmande, avec des notes de groseilles et d'agrumes. Acidité et sucrosité sont particulièrement bien équilibrées, et lui confèrent une certaine élégance. Persistance et longueur caractérisent la finale de cet engageant et convivial Tour de Bonnet rosé 2016.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin sera le compagnon idéal de vos soirées estivales, à partager entre amis, autour d'un barbecue, sur un melon au jambon de parme à l'italienne, ou bien encore un plat de moules marinières.

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 2016

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

"Mi-merlot mi-cabernet sauvignon, ce vin rose pâle aux reflets orangés distille à l'aération de jolies notes de fleurs blanches, de rose fanée, de pêche, de noyau et d'orange. Ample au palais, avec ce qu'il faut de fraîcheur, assez complexe, il fait preuve d'une élégance discrète. 2017 - 2018. Accord mets & vins : Filet mignon de porc aux cerises"

Édition 2018, Le Guide Hachette des Vins, 31/08/2017



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.