

CHATEAU TOUR DE BONNET

Château Tour de Bonnet Rosé 2015

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

2015 est la 3^e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1^{er} semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

VENDANGES

13/09/2015

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 50%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce Château Tour de Bonnet Rosé 2015 est d'un beau rose tendre, couleur pétale de rose, légèrement saumoné. Au nez, ce rosé présente une bonne intensité, laissant s'échapper des notes de pêche blanche, de pamplemousse, de framboise et de fleurs de printemps. Tout en élégance, il repose sur un savant équilibre entre fraîcheur, fournie par une légère acidité, et sucrosité, très intéressante en bouche. Là encore, on perçoit les notes fruitées, déjà révélées au nez, mais aussi une finale longue, sur des fruits cueillis à maturité.

ACCORDS GOURMANDS

Compagnon idéal de vos apéritifs, de vos repas d'été, il se mariera à merveille avec un melon au jambon, un filet mignon de porc, ou bien encore des 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 2015

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

"André Lurton conduit depuis 1953 le Ch. Bonnet (et sa déclinaison Tour de Bonnet), un fief historique qui est aussi son lieu de naissance et le premier cru acquis par son grand-père Léonce Récapet en 1897. Un domaine de 300 ha, valeur sûre en entre-deux-mers et bordeaux, qui entre dans un vaste « empire » de 600 ha, dont 260 ha en Pessac-Léognan, l'autre « patrie » d'André Lurton (Couhins-Lurton, La Louvière...). Un rosé aux jolis reflets rougeâtres, expressif (framboise, touche amylique), porté par une bonne trame acide qui s'équilibre avec une matière ronde et souple. 2016-2017. Accord mets & vins : Pain de saumon"
Édition 2017, Le Guide Hachette des Vins, 25/05/2016



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com