CHATEAU

TOUR DE BONNET

Château Tour de Bonnet Rouge 2021

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

2021 a été marqué par une météo très capricieuse. La pluviométrie a été importante au printemps. Un épisode de gel, début avril, a causé de gros dégâts. L'été a été très tempéré, sans fortes chaleurs. Fin août, le beau temps s'est installé, avec des températures élevées en journée et de la fraîcheur nocturne : des conditions idéales pour la maturation des raisins. Ce sont ces dernières semaines qui ont été capitales pour la réussite de ce millésime.

VENDANGES

27 Septembre - 13 Octobre 2021

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

La robe est brillante et limpide, d'une couleur rouge cerise.
Le nez est net, sans aucun défaut, avec une belle complexité, mettant en évidence de délicieuses notes de fruits rouges, telle que la cerise, mais aussi la fraise.
La bouche est marquée par une agréable fraîcheur. Un fruit très savoureux est lui aussi bien présent. Sa structure moyenne rend ce vin très agréable et facile à boire dès maintenant. Très rafraîchissant, ce Château Tour de Bonnet offrira un bon moment de dégustation.

ACCORDS GOURMANDS

Croque-monsieur aux lardons et champignons, poulet aux oignons, viandes grillées.

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 2021

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol Argilo-calcaire et argilo-siliceux.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

17 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double.
Vendanges : Vendanges mécaniques.

LE CHAI

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

En cuves et en barriques.

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.