

Château Tour de Bonnet Rouge

Appellation : Bordeaux
Château : Château Bonnet

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, grand-père d'André 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.

Type de sol :
Argilo-calcaire et argilo-siliceux

Porte-greffes :	Riparia Gloire - 3309 C - Fercal - 101.14
Engrais :	Fertilisation classique raisonnée
Densité de plantation :	3 000 à 5 000 pieds à l'hectare
Age moyen des vignes :	19 ans
Cépages de la propriété :	Cabernet Sauvignon 50% / Merlot 50%.
Type de taille :	Guyot double
Vendanges :	Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique
Fermentation :	En cuves inox thermo-régulées avec système d'émiettage du chapeau de marc
Température de fermentation :	28 à 30°C
Malolactique :	Oui
Elevage :	En cuves et en barriques
Collage :	Au blanc d'oeuf
Potentiel de vieillissement :	3 à 7 ans
Maître de chai :	Laurent LE DEZ



Millésime 2011

Style de vin :

Souple et Gourmand

Météo :

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

Assemblage :

Cabernet Sauvignon 50% / Merlot 50%.

Œnologues Consultants :

Denis GALABERT (Centre Œnologique de Grézillac)

Commentaires de dégustation

Apparence :

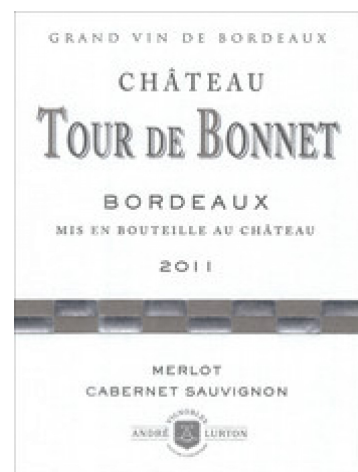
Très coloré, ce 2011 s'affiche avec des reflets violacés dans le verre.

Nez :

Son assemblage (moitié cabernet, moitié merlot) libère d'intenses notes fruitées et épicées. Cultivées dans la meilleure tradition bordelaise, les raisins ont atteint, en 2011, une parfaite maturité et offrent un très agréable bouquet.

Bouche :

La bouche est souple, onctueuse et rend le plaisir immédiat. Les fruits rouges s'expriment en permanence de manière généreuse. Ils permettront d'associer ce vin dès cette année à des viandes rouges, du jambon braisé ou un gigot d'agneau. On pourra le conserver 5 à 7 ans en cave.



Période de consommation

2013 - 2019

Nos suggestions



Viandes blanches



Gibier



Légumes



Fromages



Salades composées



Viandes rouges



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com