

Château Tour de Bonnet Blanc

Appellation : Entre-deux-Mers
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. Le blanc, frais, fruité et floral, est l'archétype du vin d'Entre-deux-Mers, s'alliant parfaitement à la cuisine de la mer.

Type de sol :

Argilo-calcaire et argilo-siliceux

Porte-greffes :

Riparia gloire - 3309C - 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 :

Sauvignon 50% / Sémillon 40% /
Muscadelle 10%.

Type de taille :

Guyot double

Vendanges :

Manuelles ou tri manuel avant récolte
mécanique

Fermentation :

Après macération pelliculaire et
débourage, en cuve inox
thermo-régulées.

Température de fermentation :

18 à 20° C

Malolactique :

Non

Elevage :

Pendant 4 mois en cuves sur lies.

Collage :

Précipitation des tartres par le froid.

Potentiel de vieillissement :

2 à 3 ans

Maître de chai :

Laurent LE DEZ



Millésime 2013

Style de vin :

Frais et Fruité

Météo :

Le 1er semestre 2013 a enregistré des records de pluviométrie. Un printemps très frais, voir froid (mai et juin) a entraîné un important retard dans le vignoble (floraison). Une météo beaucoup plus favorable (chaleur et ensoleillement) s'est mise en place à partir de juillet, jusqu'aux vendanges.

Assemblage :

Sauvignon 50% / Sémillon 35% / Muscadelle 15%

Œnologues Consultants :

Denis GALABERT (Centre Œnologique de Grézillac)

Commentaires de dégustation

Apparence :

La tour du château Bonnet pourrait être le phare de l'Entre-Deux-Mers, tant la robe de ce vin est lumineuse en 2013. De nombreux reflets brillants tapissent les parois du verre.

Nez :

Le nez est puissant, caractéristique de l'assemblage sauvignon-sémillon, mais reste élégant. On hume du citron vert, du pamplemousse, un cocktail d'agrumes...

Bouche :

Il cache sa fraîcheur derrière une attaque grasse et suave. Le palais est empli de cette impression fruitée, qui est longue et persistante. Il sera délicieux avec des huîtres, mais aussi avec un gratin de pâtes au basilic.



Période de consommation

2014 - 2015

Nos suggestions



Entrées



Viandes blanches



Poissons et crustacés



Fromages



Salades composées



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

www.andrelurton.com