

Château Tour de Bonnet

Grande Cuvée Rouge

Château : Château Bonnet

Décliné dans les trois couleurs, le Château Tour de Bonnet a vu le jour à l'occasion de la commémoration du centenaire de l'édification de ce belvédère par Léonce Récapet, grand-père d'André Lurton. Ayant fait l'objet de soins attentifs au cours de son élevage, effectué en partie en barriques neuves, une **nouvelle cuvée prestige**, le **Château Tour de Bonnet Grande Cuvée**, vient désormais enrichir cet éventail. Amateurs de vins riches et puissants, ce vin comblera vos attentes avec son bouquet de fruits mûrs et ses notes vanillées, sa bouche suave et parfaitement équilibrée !

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 / Merlot.

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 partie en barriques neuves

Collage :

Au blanc d'oeuf

Potentiel de vieillissement :

3 à 7 ans

Maître de chai :

Laurent LE DEZ



Millésime 2014

Appellation :
Bordeaux

Style de vin :
Riche et Puissant

Météo :
L'hiver et le printemps ont été très doux. Mais l'été 2014 n'a pas tenu ses promesses : pluviométrie élevée en juillet, fraîcheur en août. Un été indien inespéré, à partir de septembre, avec des températures élevées, a été très favorable à la récolte et à l'obtention d'une bonne maturité.

Assemblage :
Merlot 50% / Cabernet Sauvignon 50%.

Commentaires de dégustation

Apparence :
D'une couleur rouge, très sombre, presque noire, sa robe est d'une rare élégance.

Nez :
Puissance, élégance et complexité : voilà comment peut être défini ce vin, qui présente un nez sur les fruits rouges et noirs, bien mûrs. Pour parfaire le tout, des notes fumées et vanillées viennent compléter cette palette, apportant une subtile touche de tabac blond.

Bouche :
Rond au premier abord, ce vin dévoile une trame corsée au fil de la dégustation. Il révèle en finale de superbes tanins, longs et généreux. Son beau potentiel de garde lui permettra de braver les années. Mais ses qualités vous raviront tout autant, si vous décidez de ne pas attendre et de le déguster dans les prochains mois sur une viande rouge, ou par exemple, un rôti de veau...



Période de consommation

2016 - 2025

Nos suggestions



Viandes
blanches



Légumes



Fromages



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

Médailles



*Or
Concours Général
Agricole de Paris 2016*



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

www.andrelurton.com