

# 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 :**

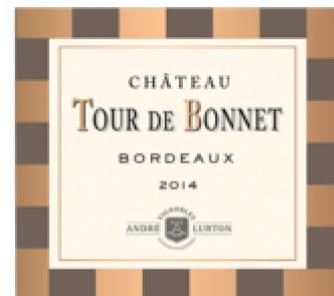
D'une couleur rouge, très sombre, presque noire, sa robe est d'une rare élégance.

**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](http://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](http://www.andrelurton.com)