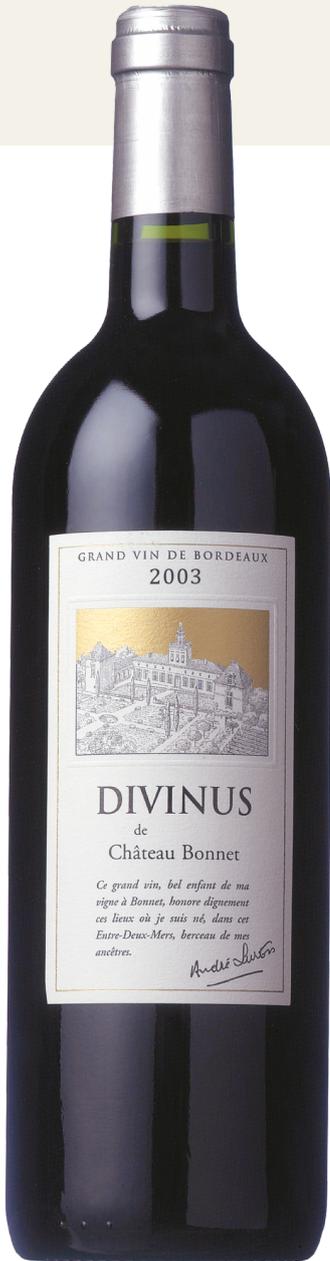


DIVINUS

de Château Bonnet



Divinus de Château Bonnet Rouge 2003

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Divinus est la cuvée Grand Vin du château Bonnet. Issu de parcelles sélectionnées et cultivées comme pour un grand cru pour produire les raisins les plus complexes et équilibrés, sa robe rouge cerise nous dévoile au premier regard toute sa noblesse. Le nez séduit par la complexité de ses arômes de fruits rouges, bien mûrs, tout en finesse. Une pointe de réglisse vient rehausser l'ensemble. En bouche, les tanins sont ronds, veloutés, relevés de notes de fruits rouges bien mûrs, un peu de mûre et de cassis.?

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Une grande chaleur marqua cette année 2003. Le printemps fut clément avec peu de pluies, un bel ensoleillement et des températures déjà supérieures à la normale. L'été fut caniculaire avec plusieurs épisodes de très fortes chaleurs (35°C à 40°C notamment début Août) et de très rares orages.

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Robe pourpre sombre. Notes élégantes de pain grillé et de fumée, nuancées de vanille et de noix de coco. On peut percevoir une évocation du fût d'Armagnac (pruneau à l'eau-de-vie, Havane, réglisse). Très concentré. Sa structure dense est construite au Tour de tanins ronds et une finale très persistante.

SERVICE

Servir entre 13°C et 15°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 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.

DIVINUS

de

Château Bonnet

Divinus de Château Bonnet Rouge 2003

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol maigre, argilo-calcaire, peu profond sur calcaire à astéries, bien drainé, exposé Sud

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

4 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

23 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Taille sévère en Guyot double avec ébourgeonnage d'un œil sur deux, enlèvement des bourgeons secondaires

Vendanges : Manuelles

LE CHAI

VINIFICATION

Fermentation à température contrôlée avec remontage et « émiettage » du chapeau de marc.

ÉLEVAGE

Pendant 18 mois en barriques neuves (origine France)



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.