

DIVINUS

de Château Bonnet



Divinus de Château Bonnet Rouge 2009

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

Si janvier et février ont été plus froids que la normale, l'année 2009 a cependant été une année chaude (une des plus chaudes du siècle). L'ensoleillement a été très important. Les mois d'été ont été marqués par une sécheresse remarquable.

VENDANGES

28/09/2009

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe très intense à reflets pourpres. Issu de l'assemblage des meilleures parcelles de merlot et de cabernet sauvignon du château Bonnet, Divinus offre des arômes à la hauteur de ses origines. Intense, la palette odorante est très variée : fruits noirs, cuir, épices et vanille jouent dans une impressionnante synergie. La matière est charnue, suave, et enrobe une trame tannique serrée et puissante. Ce vin possède aujourd'hui beaucoup de charme. On remarque un léger fond de confiture de fruits noirs. Cannelle et épices dominant en finale et se prêteront à des accords gourmands des plus séduisants : Canard à la vanille ou perdreau rôti aux épices douces....

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 2009

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.