

DIVINUS

de

Château Bonnet



Divinus de Château Bonnet Rouge 2010

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

L'hiver a été rigoureux (nombreux jours de gel) et le printemps assez frais. Au cours de cette année 2010, l'ensoleillement a été généreux. Entre le 21 juin et la fin septembre, on a pu observer une longue période de sécheresse, qui s'est révélée plutôt favorable à la vigne.

VENDANGES

04/10/2010

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Ce Divinus 2010 est parée d'une robe à l'intensité remarquable, avec de beaux reflets grenat. Cette cuvée "Premium" du Château Bonnet se distingue par une palette aromatique intense, composée de fruits rouges cuits, de chocolat et de vanille. L'attaque est souple et douce. Les tannins sont veloutés et enrobent une chair chaleureuse, aux arômes de pruneau, de mûre et de cassis. La fin de bouche est longue et harmonieuse. C'est un vin que l'on appréciera, dès aujourd'hui, sur un canard cuit au four, des côtes de veau aux girolles ou bien encore sur un beau plateau de fromages.

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 2010

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.