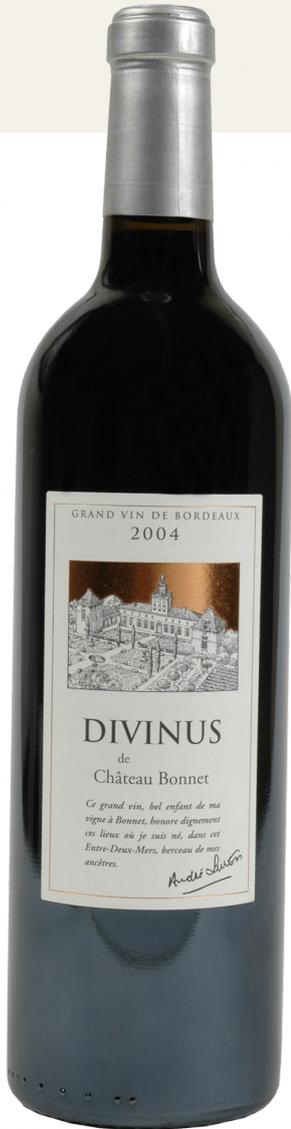


DIVINUS

de Château Bonnet

Divinus de Château Bonnet Rouge 2004

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 2004 fut marqué par des températures inférieures à la normale et un déficit hydrique. L'été fut contrasté, sans grande chaleur : une bonne insolation en juillet, mais des pluies importantes en Août. Septembre fut remarquable avec des températures diurnes élevées et un bel ensoleillement.

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Rouge pourpre, foncé, profond, intense. Nez fruit noir, fruits mûrs. Boisé, toasté, grillé. Fin. Attaque souple, vin puissant, gras. Les tanins méritent encore quelques années de patience pour être parfaitement fondus. Concentré, sur des arômes de fruits et empyreumatiques et réglisse. Long en bouche. À boire entre 2010 et 2019, sur des viandes grillées ou des plats en sauce raffinés.

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 2004

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.