

# DIVINUS

de

## Château Bonnet

### Divinus de Château Bonnet Rouge 2002

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 2002 fut assez sec. Une forte pluviométrie fut enregistrée en mai (période de la floraison). L'été fut frais (notamment début juillet avec une moyenne des températures de 17°3C). Août, pluvieux fut dans la même lignée. L'ensoleillement estival fut plus faible qu'une année classique.

#### LE VIN

##### CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20%

##### TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

##### DÉGUSTATION

Couleur intense et profonde. Arômes de fruits rouges et arômes boisés délicatement mêlés. Bouche franche et riche, avec une perception boisée grillée. L'équilibre est parfait grâce à une bonne ampleur et une importante finale persistant sur le fruit.

##### 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](http://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 2002

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.