

DIVINUS

de

Château Bonnet



Divinus de Château Bonnet Rouge 2012

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

Le printemps a mis à l'épreuve le vigneron avec une pluviométrie importante amenant son lot de maladies en tout genre. Les vignes ont demandé beaucoup d'attention et ce, jusqu'au 14 juillet, date à partir de laquelle la météo s'est montrée beaucoup plus favorable...

TERROIR

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

À LA VIGNE

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

VENDANGES

05/10/2012

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Pendant 18 mois en barriques neuves (origine France)

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20%

13,5 % VOL.

Contient de l'œuf ou des produits à base d'œuf.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 4 ha

Âge moyen des vignes: 23 ans

SERVICE

Servir entre 13°C et 15°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Cette cuvée du Château Bonnet présente une robe pourpre, d'un brillant soutenu. Au nez, sont libérés des parfums complexes et fins de fruits rouges mûrs, avec une touche de cachou. Les tanins sont ronds et soyeux. On pourra le boire dès à présent ou l'attendre 2 ou 3 ans. Il accompagnera parfaitement une viande grillée.



ASPECT VISUEL

Cette cuvée du Château Bonnet présente une robe pourpre, d'un brillant soutenu.

AU NEZ

Au nez, sont libérés des parfums complexes et fins de fruits rouges mûrs, avec une touche de cachou.

EN BOUCHE

Les tanins sont ronds et soyeux. On pourra le boire dès à présent ou l'attendre 2 ou 3 ans. Il accompagnera parfaitement une viande grillée.

