

# DIVINUS

de

## Château Bonnet



### Divinus de Château Bonnet Rouge 2020

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

#### PRÉSENTATION

Avec Divinus, le Château Bonnet vous propose ici sa cuvée prestige. Tout au long de son élaboration, nos équipes lui ont apporté un soin et une attention toute particulière, digne des plus grands crus. Issue de raisins arrivés à parfaite maturité, cette cuvée offre un fruité plus doux, davantage de corps, mais aussi un boisé plus marqué dans sa jeunesse que sa sœur aînée, la Réserve de Château Bonnet.

#### LE MILLÉSIME

##### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : grosses pluies printanières, forte sécheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

##### VENDANGES

15 Septembre - 1er Octobre 2020

#### LE VIN

##### CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

##### TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

##### DÉGUSTATION

Robe d'un beau rouge grenat intense et profond.

Le nez est élégant et complexe, offrant une palette aromatique dominée par des fruits noirs intenses, en particulier le cassis, accompagnée de touches vanillées et d'une légère note épicée, évoquant une utilisation maîtrisée du bois. L'ensemble est particulièrement agréable et gourmand.

L'attaque est douce et enveloppante, suivie d'une bouche généreuse et ample, où les tanins sont bien intégrés, offrant une belle rondeur en finale. L'équilibre entre richesse et fraîcheur est remarquable, grâce à une tension qui confère au vin une belle vivacité et une agréable fluidité. En bouche, on retrouve des saveurs persistantes de fruits noirs, notamment de la gelée de mûre, accompagnées de délicates notes vanillées. On pourra apprécier ce vin dès maintenant pour sa grande buvabilité, mais tout aussi bien l'attendre encore quelques d'années afin de laisser s'exprimer toute sa palette aromatique.

##### ACCORDS GOURMANDS

Haricots verts aux cèpes, tournedos de bœuf sauce au poivre, magrets de canard aux pêches.

##### 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 2020

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 : vendanges mécaniques.

### 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.