DIVINUS
de
Château Bonnet

Divinus de Château Bonnet Rouge 2005

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

Les conditions climatiques furent idéales en 2005 et donnèrent un superbe millésime à Bordeaux. De l'hiver à l'automne, le climat fut exceptionnellement sec pour la région. L'ensoleillement fut important dès la fin du printemps. Les températures estivales furent élevées, mais sans canicule.

VENDANGES

21/09/2005

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Rouge grenat intense. Foncé et profond. Fumé, toasté, grillé. Fruits rouges, noirs et mûrs et quelques notes de cuir. Belle attaque, vin concentré, corsé. Légèrement astringent par sa concentration tannique, il est préférable d'attendre quelques années pour profiter de sa parfaite maturité. Riche, rond, tannique. Arômes de fruits noirs (cassis, cerise, mûre). Épicé (réglisse). Fumé, toasté, grillé. À boire dans 2 à 6 ans sur des viandes rôties.

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 2005

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 moins 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.