

DIVINUS

de

Château Bonnet



Divinus de Château Bonnet Rouge 2019

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

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

VENDANGES

24/09/2019

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe profonde et dense, d'une couleur rouge très sombre, presque noire, avec des reflets rubis. Le nez est très expressif, avec des notes de grillé toasté, de café, mais aussi de fruits noirs, bien mûrs (myrtilles, mûres, cerises noires confites...), avec quelques touches plus vanillés. L'attaque est ample et charnue. Les tanins sont enrobés.

La bouche est bien équilibrée, avec de la sucrosité, de la fraîcheur. Déjà perçues au nez, les notes de fruits noirs (mûre, myrtille, cassis) dominant ici. Bonne longueur. Finale riche. Sa structure tannique lui confère un bon potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Terrines de viandes ou de volailles, brochettes et viandes grillées, mais aussi des pâtes en sauce à l'italienne.

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 2019

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.