

DIVINUS

de Château Bonnet



Divinus de Château Bonnet Rouge 2018

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

2018, est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sécheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

17/09/2018

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20%

TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

DÉGUSTATION

La couleur de ce Divinus est d'un beau rouge cerise, profond. Belle densité.

On relève un joli nez, expressif, sur un mélange de fruits noirs tels que la mûre, mais aussi de notes boisées et épicées, fruits d'un élevage en barriques. On notera le bel équilibre existant entre le fruit et le bois.

L'attaque est franche. Le milieu de bouche présente une jolie rondeur. Cette bouche est dense et bien structurée. On notera également une belle longueur. On retrouve les notes de boisé et de fruits noirs, déjà distingués à l'olfaction.

ACCORDS GOURMANDS

Côte de bœuf cuite au four ou bien pintade rôtie en cocotte.

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 2018

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.