DIVINUS
de
Château Bonnet

MÉDAILLE D'OR concours de bordeaux

Divinus de Château Bonnet Rouge 2015

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

2015 est la 3e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1er semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

VENDANGES

24/09/2015

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet sauvignon 20%

TENEUR EN ALCOOL

14,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce Divinus 2015 est l'expression même de sa noblesse, avec sa brillance, sa couleur pourpre, agrémentée de reflets plus sombres.
Au nez, c'est un vin très séduisant, avec des arômes complexes de fruits rouges bien mûrs, d'une grande finesse, mêlés à de subtiles notes de réglisse.
En bouche, l'attaque est des plus agréables. Les tanins sont ronds, veloutés. On retrouve ici les notes de fruits rouges bien mûrs déjà perçus au nez, un peu de mûre et de cassis. La finale est très harmonieuse.

ACCORDS GOURMANDS

Côte de bœuf grillée ou beau plateau de fromages (cantal, Saint-Nectaire...).

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 2015

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).

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESSUCKLING.COM

"Un séduisant bouquet floral (violettes) et fruité (prunes et myrtilles). En bouche, des tannins francs et bien présents, ainsi qu'une bonne longueur. À déguster à partir de 2022."
James Suckling, 03/02/2018 — 92/100

Antonio Galloni vinous explore all things wine

"Le Divinus 2015 de Château Bonnet, le grand vin du domaine, est impressionnant. Crème de cassis, fumée, réglisse, tabac, menthe, pin et graphite se révèlent magnifiquement dans le verre. La belle colonne vertébrale tannique confère à ce vin une bonne structure, globalement équilibrée. Une très belle performance."
Antonio Galloni, Vinous, 27/04/2016 — 89-91/100

The Wine Cellar Insider

"Marqué par des notes de cerise noire mûre et de chocolat, c'est un vin rond, franc et frais, avec une finale elle aussi bien ronde et à la douceur fruitée."
The Wine Cellar Insider, 29/04/2016 — 89/100

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.