



Divinus de Château Bonnet Rouge



Appellation Bordeaux

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.

MILLÉSIME 2019



Météo

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.

Date des vendanges

24 Septembre 2019

Assemblage

Cabernet Sauvignon 60% / Merlot 40%

Degré d'alcool

13.5%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence

Robe profonde et dense, d'une couleur rouge très sombre, presque noire, avec des reflets rubis.

Nez

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 vanillées.

Bouche

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) dominent ici. Bonne longueur. Finale riche. Sa structure tannique lui confère un bon potentiel de garde. On saura l'attendre un ou deux ans, pour apprécier pleinement ses qualités en le dégustant alors sur des terrines de viandes ou de volailles, des brochettes et viandes grillées, mais aussi des pâtes en sauce à l'italienne.

ACCORDS METS ET VINS

- Viandes blanches
- Gibier
- Légumes
- Fromages
- Salades composées
- Viandes rouges

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2023 - 2030

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE VIGNOBLE

Surface en production

4,00

Type de sol

Sol maigre, argilo-calcaire, peu profond sur calcaire à astéries, bien drainé, exposé Sud.

Engrais

Fertilisation classique raisonnée

Densité de plantation

5 000 pieds par hectare.

Age moyen des vignes

23 ans

Type de taille

Taille sévère en Guyot double avec ébourgeonnage d'un œil sur deux, enlèvement des bourgeons secondaires.

Vendanges

Manuelles

LE CHAI

Fermentation

Fermentation à température contrôlée avec remontage et « émiettage » du chapeau de marc

Température de fermentation

30°C

Malolactique

Oui

Elevage

Pendant 18 mois en barriques neuves (origine France)

Collage

Au blanc d'oeuf

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 3 et 5 ans, peut vieillir jusqu'à 15 ans