



## Verticale de Divin Philippe Bovet

Pinot Noir de Genolier, passerillé en cagettes pendant 3 à 4 mois puis élevé en barriques neuves pendant une année.

Les millésimes antérieurs à 2009 sont bouchés avec du liège, dès 2010 les bouchons sont en Diam.

### 2005

Œil : Robe grenat aux reflets brunâtres.

Nez : Nez moyennement expressif et oxydatif de brou de noix qui présente quelques notes de pruneau après aération.

Bouche : Attaque souple, bouche ronde et ample, notes de confitures de pruneau et de cerise, sucrosité conséquente, finale longue et chaleureuse sur des notes de réglisse.

Impression : Le nez est oxydatif, mais la bouche reste agréable et pourrait donc réserver de bonnes surprises à la garde

#### Données techniques:

Date des vendanges : 22 septembre

Date de pressurage : 24 janvier (255 Oe)

Quantité récoltée : 1100 kg, soit un rendement de 600 g au m<sup>2</sup>

Sondage : 95 Oe

	Vin
Acidité	7 g
Alcool	12.3%
PH	3.86
Sucre	190 g

### 2006

Œil : Robe grenat légèrement tuilée.

Nez : Nez moyennement expressif de confiture de cerise noire matiné d'une pointe de noix.

Bouche : Attaque souple, bouche équilibrée avec une sucrosité puissante mais élégante qui porte une aromatique fruitée (cerise noire, mûres) nuancée de notes épicées (poivre), finale persistance et équilibrée.

Impression : Équilibré et fruité, ce vin possède un potentiel de garde de plusieurs années.

#### Données techniques:

Date des vendanges : 21 septembre

Date de pressurage : 23 janvier (240 Oe)

Quantité récoltée : 1100 kg, soit un rendement de 600 g au m<sup>2</sup>

Sondage : 95 Oe

	Vin
Acidité	7 g
Alcool	12.3%
PH	3.86
Sucre	190 g



L

E

## 2009

- Œil :** Robe rubis.
- Nez :** Nez expressif de petits fruits (framboise, fraise, mûre).
- Bouche :** Attaque souple, bouche équilibrée, l'aromatique puissante de fruits rouges est cohérente avec la perception au nez, ce vin fin présente une sucrosité élégante, de l'équilibre et une finale chocolatée persistante.
- Impression :** Equilibré et fruité, ce passerillé possède un grand potentiel de garde

### Données techniques:

- Date des vendanges : 10 septembre
- Date de pressurage : 9 décembre (240 Oe)
- Quantité récoltée : 1100 kg, soit un rendement de 600 g au m<sup>2</sup>
- Sondage : 95 Oe

	Vin
<b>Acidité</b>	5.6 g
<b>Alcool</b>	14%
<b>PH</b>	3.75
<b>Sucre</b>	84 g

S

V

E

R

## 2010

- Œil :** Robe rubis
- Nez :** Nez moyennement expressif de sirop de fruits rouges (framboise, fraise)
- Bouche :** Attaque fruitée, en bouche on découvre une aromatique intense similaire à celle perceptible au nez, la sucrosité et la concentration portent un vin encore un peu sur la retenue, finale de longueur moyenne
- Impression :** Encore très jeune, ce vin puissant doté d'un important potentiel de garde demande un peu de temps pour s'ouvrir

### Données techniques:

- Date des vendanges : 25 septembre
- Date de pressurage : 7 décembre (190 Oe)
- Quantité récoltée : 1100 kg, soit un rendement de 600 g au m<sup>2</sup>
- Sondage : 95 Oe

	Vin
<b>Acidité</b>	6.2 g
<b>Alcool</b>	13.8%
<b>PH</b>	4
<b>Sucre</b>	105 g

T

I

C

A

L

E

S