

Montagne Saint-Emilion

HAUT-BONNEAU

Sarah & Bruno Marchand

## Fiche de présentation



### Château Haut Bonneau 2009

AOC MONTAGNE SAINT-EMILION



Médaille d'OR au concours 2011 des Vignerons Indépendants  
Médaille d'OR au concours 2011 de Bordeaux

Le Château HAUT BONNEAU est l'assemblage des deux cépages merlot, cabernet franc. Après les fermentations, les vins issus des plus vieilles parcelles sont assemblés pour recevoir un élevage traditionnel du bordelais. Nos vins font l'objet d'une dégustation mensuelle familiale, en compagnie de notre œnologue-conseil (Madame Nadine POULHAZAN), de manière à respecter le fruit de notre travail. ....le vin! En moyenne, l'élevage dure une douzaine de mois.



**Région viticole :** Bordelais

**Appellation :** AOC Montagne Saint Emilion

**Mise en bouteille:** à la propriété

**Année de création du vignoble :** 1892

**Propriétaire :** Sarah et Bruno Marchand

**Œnologue conseil:** Centre œnologique de la chambre d'agriculture à Grézillac

**Superficie total:** 10.00 hectares

**Superficie pour ce vin:** 3 hectares

**Sol:** Coteaux sud Argilo-calcaire

**Cépage :** 75% de Merlot, 20 % de Cabernet Franc et 5 % de Cabernet Sauvignon.

**Age du vignoble :** 40 ans

**Densité de plantation :** 5500 pieds/ha

**Rendement Hectare :** 45 à 50 hl soit 6000 à 6600 bouteilles par Hectare de vigne.

**A la vigne :** Taille en guyot, ébourgeonnage, effeuillage manuel.

**Vendange :** mécanique avec tri manuel au chai.

**Vinification :** Macération / cuvaison de 5 à 7 semaines avec apport régulier et maîtrisé d'oxygène.

**Elevage :** traditionnel du bordelais durant environ 12 mois à 18 mois selon millésime.

**Conservation :** 8-15 ans selon millésime.

#### Accord mets et vin.

Accompagnera viandes rouges persillées grillées dans sa jeunesse, bœuf, agneau, magret rôti voire en sauce avec l'évolution. Carré d'agneau aux anchois, magret de canard sauce aux cerises, veau au paprika, Brie affiné...

#### Dégustation :

Le Château Haut Bonneau 2009 se présente à la fois sombre et très coloré. Son nez fin évolue entre des notes de cacao et de vanille indiquant la bonne maîtrise de son élevage. Il offre en bouche une rondeur et un gras qui rendent sa dégustation épicurienne. Sa gourmandise le rend difficile à recracher!! Voilà qui réveillera l'esprit festif, l'enthousiasme !!