

Montagne Saint-Emilion

HAUT-BONNEAU

Sarah & Bruno Marchand

Fiche de présentation



Château Haut Bonneau 2010

AOC MONTAGNE SAINT-EMILION

Médaille d'OR au concours 2011 de Bordeaux

Note 14/20 dans le dossier primeur du Point

Note 16.5/20 dans le Guide des Meilleurs Vins à moins de 20€ de la Revue du Vin de France

Remarqué par Messieurs Voisin, Hedayat et Balanche dans le magazine

« Vins & Gastronomie » de Décembre 2011-Janvier 2012

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 totale : 10.00 hectares

Superficie pour ce vin : 3 hectares

Sol : Coteaux sud Argilo-calcaire

Cépages : 80% de Merlot, 20 % de Cabernet Franc

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 régulé et maîtrisé d'oxygène.

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

Conservation : 8-15 ans selon millésime



Conseil : Au vu de la concentration et de la belle matière du Château Haut Bonneau 2010, nous avons choisi de le mettre en bouteille dans **le naturel** et **l'authenticité**, sans collage ni filtration. Il est donc possible que se forme un léger dépôt sur les parois de la bouteille. Ainsi nous vous conseillons de carafier vos bouteilles avant le service !

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 :

Violine d'une grande profondeur, sa robe séduit l'œil. Son nez est expressif et fin (senteurs florales) évoluant vers un fruit de belle maturité. Sa bouche est riche, ronde et soyeuse, grâce à un boisé parfaitement intégré. En un mot: prometteur!!