

Montagne Saint-Emilion

HAUT BONNEAU

Sarah & Bruno Marchand

Fiche de présentation

Château Haut Bonneau 2016

Vieilles Vignes

AOC MONTAGNE SAINT-EMILION

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 Cécile MESURE), 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: Madame Cécile MESURE

Superficie totale: 19 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 3 à 4 semaines avec apport régulé et maîtrisé d'oxygène.

Elevage : traditionnel du bordelais durant environ 12 mois.



Cécile MESURE - Oenologue :

Dégustation du 6 mars 2017 :

« Le château Haut Bonneau – Vieilles Vignes 2016 présente une couleur d'un rouge profond. Sa complexité aromatique est captivante. Le nez, noble et élégant, se compose d'une large palette d'arômes. Des fruits confits se mêlent à des notes d'épices et de pain grillé.

Une personnalité forte, reflet d'un terroir et d'un beau millésime, qui entraîne une densité en bouche et un velouté parfait. »

Dégustation du 26 avril 2018 :

« Une couleur sombre et brillante d'un rouge grenat annonce la qualité de ce millésime et de ce Montagne Saint Emilion. L'intensité aromatique se caractérise par des arômes de petits fruits noirs, mûre, myrtille, arômes confiturés où se mêlent des notes de vanille et de chocolat au lait.

La complexité dévoile un parfum montant presque floral de jacinthe et d'épices.

L'équilibre de bouche permet à la structure et au gras une harmonie parfaite et une persistance aromatique. »