

Montagne Saint-Emilion

HAUT-BONNEAU

Sarah & Bruno Marchand

Fiche de présentation

Château Haut Bonneau 2018

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: 24 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 embarqué.

Vinification : Macération / cuvaison de 3 à 4 semaines avec apport régulé et maîtrise d'oxygène.

Elevage : traditionnel du bordelais durant environ 12 mois.



Cécile MESURE - Oenologue :

Dégustation du 31 janvier 2019 :

« Le Château Haut Bonneau 2018 se distingue par une couleur profonde et brillante d'un beau rouge carmin.

Ce vin corsé et généreux allie finesse et équilibre d'une texture tannique soyeuse.

Des arômes de fruits noirs confits, d'épices, des notes de moka et de pain grillé soulignent une trame minérale d'une grande fraîcheur.

Ce millésime exprime une magnifique expression du terroir de la propriété. »