

Montagne Saint-Emilion

HAUT-BONNEAU

Sarah & Bruno Marchand

Fiche de présentation

L'Eloina-David

100 % Cabernet Franc

du

Château Haut Bonneau

AOC Montagne St Emilion

« Vin du vieux continent »



Millésime 2004: Médaille d'OR au Concours de Bordeaux 2006

Guide HUBERT des vins ed 2008

Guide Gault Millau ed 2010 : notre de 14/.5/20

L'ELOÏNA-DAVID, issu de notre plus vieille parcelle de cabernet franc de l'exploitation, Elevé 18 à 24 mois en barrique neuve, ce vin séduit par son bouquet riche et complexe, ses notes de fruits noirs, d'épices et de menthol. Ses tanins soyeux et racés assurent un bon équilibre jusqu'à la finale très harmonieuse. Il n'est pas élaboré les années moyennes pour le Cabernet Franc.



Propriétaire Héritiers Marchand
Responsable : Bruno MARCHAND
Année de création du vignoble : 1892



Superficie : 1.00 hectares
Cépage : 100 % de Cabernet Franc
Age du vignoble : 45 ans

Millésime à la vente : 2004

Rendement Hectare : 25 hl soit 3000 bouteilles
Elevage : 100% en barrique neuve

Dégustation du Millésime 2004

C'est le vin le plus fin que nous avons eu ces cinq dernières années, depuis le millésime 2000, et curieusement, il semble exhaler le même charme, la même noblesse que le « fameux » 2000. Très sombre, il s'écoule avec grâce et la surprise est sublime lorsqu'on se penche sur le verre : mûre, myrtille, bois fumé et vanillé, parsemés de notes de truffe et de graphite, signature des plus grands vins. Velouté et dense de texture, il couvre entièrement le palais et ne le quitte plus. La fraîcheur de ce "vin magique", est remarquable. C'est incontestablement une des réussites majeures de cette cuvée.

Accord mets et vin : Accompagnera canard aux olives, carré d'agneau rôti avec tomates confites, chou farci aux gibiers, civet de Garenne, filet de biche sauce poivrade, daube de bœuf tomate, fromages relevés.