

Montagne Saint-Emilion

HAUT-BONNEAU

Sarah & Bruno Marchand



Fiche de présentation

L'Eloina-David 2012

du

Château Haut Bonneau

AOC Montagne St Emilion

100 % Cabernet Franc

Médaille d'**Argent** au concours 2015 des vignerons Indépendants de France

1 Etoile dans le Guide Hachette des vins 2016

L'ELOÏNA-DAVID, Cru né en 2000, est issu de notre plus vieille parcelle de cabernet franc de l'exploitation puis est élevé 15 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.

L'ELOÏNA DAVID n'est élaboré que les meilleures années du Cabernet Franc et ce depuis 2000. Depuis 2009, aucun des millésimes ne nous a parus digne de cette sélection jusqu'au millésime 2012.



Région viticole : Bordelais

Appellation : AOC Montagne Saint Emilion

Mise en bouteille : à la propriété

Année de création du vignoble : 1892

Premier millésime : 2000

Propriétaire : Sarah et Bruno Marchand

Enologue conseil : Cécile Mesure

Superficie total : 10.00 hectares

Superficie pour ce vin : 1 hectare

Sol : Coteaux sud Argilo-calcaire

Cépage : 100% cabernet franc.

Age du vignoble : 50 ans

Densité de plantation : 5500 pieds/ha

Rendement Hectare : 25-35 hl soit 3000 à 4000 bouteilles par Hectare.

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

Vendange : manuelle avec tri manuel à la vigne et tri mécanique et manuel au chai.

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

Elevage : traditionnel du bordelais durant 18 mois selon millésime en fût de 500 l.

Conservation : 12-15 ans selon millésime

Guide Hachette 2016:

« Micro cuvée haut de gamme du domaine, qui tire son nom de la fille de l'ancien propriétaire.

Elle a pour originalité de naître du seul cabernet franc. Le 2012 a séjourné vingt mois en barrique neuve, avec micro-oxygénation. Il en a tiré un bouquet expansif, fruité et tonique, sur les fruits noirs (mûre, cassis) et la fraise, rehaussé de note de vanille, de réglisse et d'une belle fraîcheur mentholée. Ample et ronde, bien fruitée elle aussi, la bouche est étayée par des tanins encore vifs en finale.

Garde: 2017/2023 – accompagnera: magret de canard sauce au poivre. »

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 poivrée, daube de bœuf tomate, fromages relevés.