

Montagne Saint-Emilion

HAUT BONNEAU

Sarah & Bruno Marchand

Fiche de présentation

Le Blanc du Château Haut Bonneau 2018

Sélection Prestige

AOC Bordeaux Blanc

Le Blanc du Château HAUT BONNEAU est l'assemblage des deux cépages Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris planté sur 10 ares de terroirs de Puisseguin-St Emilion.

Après les fermentations alcooliques, ce mariage est élevé sous-bois avec bâtonnage des lies pendant 3 mois afin de lui donner du fruit et du gras et toute sa complexité.



Région viticole : Bordelais

Appellation : AOC Bordeaux Blanc

Mise en bouteille: à la propriété

Année de création du vignoble : 1892

Propriétaire : Sarah et Bruno Marchand

Œnologue conseil: Madame Cécile MESURE cabinet Oenomaîtrise à St Emilion

Superficie totale: 24 hectares

Superficie pour ce vin: 0.10 hectares

Sol : Argilo-calcaire

Cépages : 50% Sauvignon Blanc, 50 % Sauvignon Gris

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 double, ébourgeonnage, effeuillage manuel.

Vendange : manuel et en cagette et pressurage en pressoir pneumatique.

Vinification : en cuve thermo régulé à basse température.

Élevage : sous bois avec bâtonnage des lies.

« Un blanc sec sur un terroir de Puisseguin- saint- Emilion... Cultivé sur un magnifique terroir argilo-calcaire, Le Blanc de Haut Bonneau est un vin sec sur le fruit et l'élégance. Le nez est fin, sur des notes fruitées et florales. En bouche, le blanc de Haut Bonneau présente un bel équilibre entre la fraîcheur, la force et le gras. Un véritable coup de cœur pour ce Bordeaux Blanc à la production hyper confidentiel...500 bouteilles.»

Bruno MARCHAND