

Montagne Saint-Emilion

HAUT-BONNEAU

Sarah & Bruno Marchand

Fiche de présentation

L'Eloina-David 2009

du

Château Haut Bonneau

AOC Montagne St Emilion

100 % Cabernet Franc

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 2005, aucun des millésimes ne nous a parus digne de cette sélection jusqu'au millésime 2009.



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

Œnologue conseil : Centre œnologique de la chambre d'agriculture à Grézillac

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 régulé et maîtrisé d'oxygène.

Élevage : traditionnel du bordelais durant 12 à 20 mois selon millésime.

Conservation : 12-15 ans selon millésime

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.

Dégustation :

L'Eloina David du Château Haut Bonneau 2009 se présente à la fois très sombre et coloré. Son nez boisé, d'un bon toasté affirme son élevage encore récent. La bouche est ronde, charpentée avec des notes d'épices typique de ce cépage. Une fin de bouche longue et riche nous indique qu'il sera préférable de le mettre en cave 2-3 ans avant d'apprécier pleinement les premières bouteilles.