

CHARLY



by Château Haut Bonneau

Le mot du propriétaire

« Charly » est né de l'idée de moderniser le vin rouge de nos régions par sa présentation en mettant en avant l'originalité de son cépage.

Sweet Malbec c'est LA nouvelle tendance: faible en degré en alcool, à boire frais, avec des arômes gourmands de fruits croquants et juteux !

Cette bouteille va révolutionner les apéros cet été! Terminé les débats entre ceux qui préfèrent le rouge et ceux qui préfèrent le rosé, Sweet Malbec By Charly mettra tout le monde d'accord !»

Présentation du domaine

Le Château s'engage sur les enjeux de demain :

- nouveau cuvier inox, thermo-régulée, à **faible impact énergétique** et prise en charge des effluents vinicoles, limitation des usages de l'eau.
- mise en place d'une démarche **HACCP**, pour la sécurité alimentaire du consommateur.
- Certification **HVE** (Haute Valeur Environnementale) de niveau 4 du domaine, à compter du millésime 2018

Bruno s'investit également dans la défense de son appellation puisqu'à 46 ans il a déjà passé 15 ans à la présidence de l'AOC Montagne St Emilion.

Superficie pour cette sélection: 3 ha
Sol : Coteaux sud Argilo-calcaire
Cépages : 100% Malbec
Age du vignoble : 20 ans

2025 – Sweet Malbec



Cécile CAZAUX - Oenologue :
Dégustation du 1 décembre 2025 :

« **A BOIRE BIEN FRAIS** – La robe est vive et limpide couleur grenadine, cassis le nez est très expressif sur les fruits rouges frais aux notes Vanillé et la bouche est ronde, souple et fraîche avec des notes de fraises écrasées et de cerises. »



Vendange : mécanique avec tri embarqué
Vinification : Macération/cuvaison de 3 à 4 semaines avec apport régulé et maîtrisé d'oxygène
Degré : 12%vol

AOC MONTAGNE SAINT EMILION