

Montagne Saint-Emilion

HAUT-BONNEAU

Sarah & Bruno Marchand

Fiche de présentation

Grand vin Blanc de Bonneau 2021

Le Grand Vin Blanc de 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 : Vin de France Blanc

Mise en bouteille : à la propriété

Année de création du vignoble : 1892

Propriétaire : Sarah et Bruno Marchand

Œnologue conseil : Madame Cécile Cazaux cabinet Oenomaitrise 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, en cagette et pressurage en pressoir pneumatique.

Vinification : en cuve thermo régulé à basse température.

Élevage : sous-bois avec bâtonnage des lies.

« D'une robe brillante à la teinte jaune-vert, le vin blanc de Bonneau 2021 bénéficie d'une maturité optimale. Séduisant avec des arômes généreux de fruits exotiques et d'abricot, le vin offre une bouche grasse et équilibrée. La finale est longue et complexe, au fruité persistant porté par une remarquable fraîcheur. Un véritable coup de cœur pour ce Blanc en terroir St Emilionnais à la production hyper confidentiel...600 bouteilles.»

Cécile Cazaux - Oenomaitrise

