

Rosé de Bonneau 2023

VIN DE FRANCE ROSE



Le mot du propriétaire

« Ce Rosé de Bonneau, issue de jeunes vignes de Malbec plantées en terroirs Saint Emilionnais, saura rafraichir vos convives et accompagner vos meilleurs moments de partage. »

Présentation du domaine

Le Château s'engage sur les enjeux de demain :

- nouveau cuvier inox, thermorégulée, à **faible impact énergétique** et prise en charge des effluents vinicoles
- mise en place d'une démarche **HACCP**, pour la sécurité alimentaire du consommateur
- Certification **HVE** (Haute Valeur Environnementale) de niveau 3 du domaine, à compter du millésime 2018

Bruno s'investit également dans la défense de son appellation puisqu'à 40 ans il a déjà passé 15 ans à la présidence de l'AOC Montagne St Emilion.



Cécile CAZAUX - Oenologue :

Dégustation du 1 mars 2024 :

« D'une séduisante couleur rose pâle, le rosé de Bonneau 2023 se caractérise par des arômes de petits fruits rouges frais. Son caractère acidulé et son attaque soyeuse lui confèrent un équilibre parfait. Une gourmandise rafraîchissante ! »

Superficie totale: 0.10 hectares
Superficie pour cette sélection: 0.10 hectares
Rendement : 60 hl/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépages : 100% Sauvignon
Age du vignoble : 17 ans

A la vigne : Taille en guyot, ébourgeonnage, effeuillage
Vendange : manuel en cagette et pressurage en pressoir pneumatique
Vinification : en cuve thermo régulé à basse température
Elevage : sous-bois avec bâtonnage des lies
Degré : 12.5 % vol

Conditionnement : carton de 6 blles