

CHATEAU HAUT BONNEAU 2024

MERLOT

AOC MONTAGNE SAINT EMILION



Le mot du propriétaire

*« Au travers du **Château Haut Bonneau**, nous souhaitons vous faire découvrir le sublime terroir où est cultivé ce Merlot « cépage Roi » de Saint Emilion : ce vin aux fruits mûrs, magnifiques et d'excellence.*

Un élevage boisé traditionnel, du bordelais permet de révéler toute la complexité de ce cépage traditionnel de notre région. »

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
- 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 40 ans il a déjà passé 15 ans à la présidence de l'AOC Montagne St Emilion.



Commentaire de dégustation – Concours de Bordeaux 2025:

« belle robe violacée, nez épicié, du volume et du fruit en bouche, belle intensité aromatique »

Cécile CAZAUX - Oenologue : Dégustation De Novembre 2025:

« Fruit de vieux ceps de merlot, ce Montagne savoureux délivre des parfums de fruits frais à peine teintés de bois. Ronde et équilibrée, la bouche propose un agréable velouté autour de tanins soyeux et bien pris en chair. »

Superficie totale: 25 hectares

Superficie pour cette sélection: 2 hectares

Rendement : 45 hl/ha

Sol : Coteaux sud Argilo-calcaire

Cépages : 100% Merlot

Age du vignoble : 20 ans

A la vigne : Taille en guyot, ébourgeonnage, effeuillage

Vendange : mécanique avec tri manuel au chai.

Vinification : Macération/cuvaison de 3 à 4 semaines avec apport régulé d'oxygène.

Elevage : traditionnel du bordelais

Degré : 13 % vol

Conditionnement : carton de 6 blles