

Montagne Saint-Emilion

HAUT BONNEAU

Sarah & Bruno Marchand



Fiche de présentation

Château Haut Bonneau 2019

Vieilles Vignes

AOC MONTAGNE SAINT-EMILION



91-92/100 : Dégustation « Vert de vin »
Médaille d'OR au Concours de Bordeaux 2021

Le Château HAUT BONNEAU est l'assemblage des deux cépages merlot, cabernet franc. Après les fermentations, les vins issus des plus vieilles parcelles sont assemblés pour recevoir un élevage traditionnel du bordelais. Nos vins font l'objet d'une dégustation mensuelle familiale, en compagnie de notre œnologue-conseil (Madame Cécile MESURE), de manière à respecter le fruit de notre travail.le vin! En moyenne, l'élevage dure une douzaine de mois.



Région viticole : Bordelais

Appellation : AOC Montagne Saint Emilion

Mise en bouteille : à la propriété

Année de création du vignoble : 1892

Propriétaire : Sarah et Bruno Marchand

Œnologue conseil : Madame Cécile MESURE

Superficie totale : 24 hectares

Superficie pour ce vin : 3 hectares

Sol : Coteaux sud Argilo-calcaire

Cépages : 80% de Merlot, 20 % de Cabernet Franc

Age du vignoble : 40 ans

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, ébourgeonnage, effeuillage manuel.

Vendange : mécanique avec tri embarqué.

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

Elevage : traditionnel du bordelais durant environ 12 mois.



Cécile CAZAUX - Oenologue :

Dégustation du 3 mars 2021 :

« Belle couleur. Nez très expressif et gourmand, fruit sur-mûr, cerise noire, notes de torréfaction et de café. Attaque soyeuse, bouche charnue avec un retour aromatique puissant de confiture de figue. Vin équilibré et harmonieux. Beau millésime, très beau vin. Bravo.»

Dégustation Primeur « VertdeVin.com » :

<https://vertdevin.com/vins/chateau-haut-bonneau-vieilles-vignes-2019-montagne-saint-emilion/>

Dégustation d'Avril 2020 :

« Au nez on retrouve des notes de mûre, de cassis et plus légèrement de violette associée à de fines touches de minéralité racée, de noix de muscade et à une pointe de poivre de cuben. La bouche est fruitée, équilibrée et offre une jolie définition, une trame acidulée/bien menée, un joli fruit éclatant et de l'élégance. En bouche ce vin exprime des notes de mûre éclatante, de cassis pulpeux et plus légèrement de framboise écrasée associées à une touche de prune violette éclatante ainsi qu'à de fines pointes de caramélisation, de toasté et à de très discrètes pointes de muscade. Les tannins sont bien menés. De discrètes pointes de chocolat et de caramélisation sur la fin de bouche/persistence. »

Cécile CAZAUX - Oenologue :

Dégustation du 17 janvier 2020 :

« Un vin d'une robe rouge profonde, le nez très complexe marqué par des notes de fruits confits et d'épices, dévoile une bouche ample et fondue. C'est un vin élégant d'une longueur généreuse.»