

Montagne Saint-Emilion

HAUT BONNEAU

Sarah & Bruno Marchand

Fiche de présentation



Château Haut Bonneau 2019

Edition Spéciale

AOC MONTAGNE SAINT-EMILION

Cette bouteille est une exception.

C'est la célébration de la 50^{ème} récolte de la famille Marchand : le premier millésime avait été vinifié par Maurice, le père de Bruno, en 1969. Afin de lui rendre hommage, il a travaillé ce vin de façon artisanale, sélection rigoureuse des parcelles de Merlot et de Cabernet et un élevage 100% en barriques neuves de différents tonneliers choisies pour leur capacité à sublimer l'expression de ces raisins.

Ce vin se gardera longtemps

C'est un choix d'exception pour les occasions spéciales.



Superficie totale : 0.50 hectares

Production : 3 000 bouteilles

Sol : Argilo siliceux

Cépages : 75% de Merlot – 25% de Cabernet

Age du vignoble : 50 ans

A la vigne : Taille en guyot, ébourgeonnage

Vendange : mécanique avec tri.

Vinification :

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

Elevage : 100 % Barrique neuve durant 12 mois

Vendue uniquement en valisette de 3 bouteilles.

Cécile CAZAUX - Oenologue :

Dégustation du 3 mars 2021 :

« Couleur profonde. Nez riche et aérien. Une belle complexité de petits fruits rouges, d'épices, de pain grillé et des notes florales.

Bouche dense, structurée avec des tanins enrobés. Vin d'une grande maturité qui présente une fraîcheur remarquable.

Beau millésime, très beau vin. Bravo.»

