

Fiche de présentation



Château Haut Bonneau 2022

Vieilles Vignes

AOC MONTAGNE SAINT-EMILION

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 Cazaux), 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 Sauvignon

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 en barrique neuve durant environ 12 mois.

Cécile CAZAUX - Oenologue :

- Dégustation du 19 mars 2023 :

« Un assemblage racé issu de merlot et cabernet sauvignon. L'aromatique se distingue par des notes de fruits noirs, de torréfaction et des arômes toastés. La bouche est profonde, veloutée et déjà élégante. »