

# CHATEAU HAUT BONNEAU 2025

## VIEILLES VIGNES

AOC MONTAGNE SAINT EMILION



### Le mot du propriétaire

« 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, de manière à respecter le fruit de notre travail.....le vin! En moyenne, l'élevage dure une douzaine de mois. »

### 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 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 10 mars 2026:

« Une couleur profonde et un nez de petits fruits noirs caractérisent le Château Haut-Bonneau 2025. Une belle complexité avec des notes épicées qui confèrent une grande fraîcheur aromatique. La bouche est dense et les tanins déjà soyeux. Un beau millésime riche et identitaire. »

**Superficie totale:** 25 hectares

**Superficie pour cette sélection:** 3 ha

**Sol :** Coteaux sud Argilo-calcaire

**Cépages :** 95% de Merlot, 5 % de Cabernet Sauvignon.

**Age du vignoble :** 40 ans

**Degré :** 13%vol

**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.