

# Grand Vin Blanc de Bonneau 2024

VIN DE FRANCE BLANC



## Le mot du propriétaire

« Au travers du Grand vin blanc de Bonneau, nous souhaitons vous faire découvrir cette collection de cépage, planté sur un beau plateau calcaire où, autrefois, nos anciens trouvaient des truffes. Ce blanc complexe et fruité en terre de rouge, accompagnera magiquement vos apéritifs. »

## Présentation du domaine

Le Château s'engage sur les enjeux de demain :

- nouveau cuvier inox, thermorégulée, 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 25 janvier 2025 :

« Ce vin issu d'une collection de cépage offre à la dégustation finesse et minéralité.

Une précision aromatique portée sur d'élégantes notes d'agrumes, d'abricot mûr et des arômes grillés subtilement fumés.

Un bel équilibre de bouche avec une finale minérale, longue et soyeuse. »

**Superficie totale:** 0.10 hectares

**Superficie pour cette sélection:** 0.10 hectares

**Rendement :** 60 hl/ha

**Sol :** Argilo-calcaire

**Cépages collection:** 25% Sauvignon gris, 25% Chardonnay, 25% Semillon et 25% Viognier

**Age du vignoble :** 17 ans

**A la vigne :** Taille en guyot, ébourgeonnage, effeuillage

**Vendange :** manuel en cagette et pressurage en pressoir pneumatique

**Vinification :** en cuve thermo régulé à basse température

**Elevage :** sous-bois avec bâtonnage des lies

**Degré :** 12.5 % vol

**Conditionnement :** carton de 6 blles