

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.



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