

Grand Vin Blanc de Bonneau 2023

VIN DE FRANCE BLANC



Le mot du propriétaire

« Au travers du Grand vin blanc de Bonneau, nous souhaitons vous faire découvrir ce sauvignon blanc, 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 2024 :

« Ce vin issu de Sauvignon Blanc 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 : 100% Sauvignon
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