

CHATEAU HAUT BONNEAU 2021

AOC LUSSAC SAINT EMILION



Le mot du propriétaire

« En 2017, nous avons complété le parcellaire du château Haut Bonneau d'une très jolie et vieille vigne de merlot de plus de 60 ans à Lussac st Emilion. Située sur un sol argilo-graveleux, elle permet d'obtenir des vins gourmands, chaleureux et plein de charmes, que l'on a plaisir à déguster sur leurs jeunesse. »

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.

Superficie totale: 1.57 hectares
Superficie pour cette sélection:
 1.57 h soit un potentiel de 12500 bouteilles
Sol : Argilo-graveleux
Cépages : 100% de Merlot.
Age du vignoble : 60 ans

A la vigne : Taille en guyot, ébourgeonnage, effeuillage manuel.

Vendange : mécanique avec tri manuel au chai.

Vinification : Macération/cuaison de 3 à 4 semaines avec apport régulé et maîtrisé d'oxygène.

Elevage : Traditionnel du bordelais durant environ 10 mois.



Cécile CAZAUX - Oenologue :

Dégustation du 19 mars 2023 :

« Couleur sombre et profonde pour ce millésime 2021 d'une grande expression aromatique de petits fruits rouges accompagnés d'une note boisée légèrement vanillée de par son élevage. En bouche nous retrouvons un vin complet, fruité aux tanins fondus et veloutés. Une belle bouteille à boire et à partager sans attendre ! »

Andréas Larsson- Meilleur sommelier du Monde 2007 :

88/100 dégustation du 9 mai 2023.

« Inky dark purple core and hue. Pure nose without any noticeable oak, crushed berries, cassis and bouquet garni. The palate is medium bodied with a fresh backbone, ripe tannin, some herb infused red fruit, plum and a fairly long finish. »

