

## Fiche de présentation



# Château Haut Bonneau 2020

Vieilles Vignes

AOC MONTAGNE SAINT-EMILION

Médaille d'ARGENT au Concours International de Lyon 2021

Médaille d'OR au Concours Feminalise 2022

Médaille d'ARGENT au Concours de Bordeaux 2022



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, en compagnie de notre œnologue-conseil (Madame Cécile MESURE), de manière à respecter le fruit de notre travail. ...le vin! En moyenne, l'élevage dure une douzaine de mois.



**Région viticole :** Bordelais

**Appellation :** AOC Montagne Saint Emilion

**Mise en bouteille :** à la propriété

**Année de création du vignoble :** 1892

**Propriétaire :** Sarah et Bruno Marchand

**Œnologue conseil :** Madame Cécile MESURE

**Superficie totale :** 24 hectares

**Superficie pour ce vin :** 3 hectares

**Sol :** Coteaux sud Argilo-calcaire

**Cépages :** 80% de Merlot, 20 % de Cabernet Franc

**Age du vignoble :** 40 ans

**Densité de plantation :** 5500 pieds/ha

**Rendement Hectare :** 45 à 50 hl soit 6000 à 6600 bouteilles par Hectare de vigne.

**À la vigne :** Taille en guyot, ébourgeonnage, effeuillage manuel.

**Vendange :** mécanique avec tri embarqué.

**Vinification :** Macération / cuvaision de 3 à 4 semaines avec apport régulier et maîtrisé d'oxygène.

**Elevage :** traditionnel du bordelais durant environ 12 mois.



### Cécile CAZAUX - Œnologue :

#### Dégustation du 7 janvier 2021 :

« Château Haut Bonneau 2020 nous offre une magnifique couleur et un bouquet aromatique intense mêlant fruits noirs, notes boisées et épices douces. L'attaque est irrésistible et la bouche se poursuit sur une texture riche, onctueuse et des tanins maîtrisés. Ce millésime développe de la puissance tout en gardant finesse et élégance. Magnifique potentiel » .

#### Dégustation du 9 mars 2021 :

« Comme toujours la couleur de ce cru est soutenue et brillante.

Le nez charmeur, déjà très expressif, reflète le soleil de l'été 2020, des notes de petits fruits noirs, mûre, griotte... soulignées par une fraîcheur « méditerranéenne », arômes de garrigue.

La bouche encore en construction laisse entrevoir une belle charpente riche et charnue. »

#### Dégustation Primeur « VertdeVin.com » :

<https://vertdevin.com/vins/chateau-haut-bonneau-vieilles-vignes-2019-montagne-saint-emilion/>

#### Dégustation du 19 mai 2021 :

« Le nez est un peu serré et offre une petite sensation de tension, de la puissance et une certaine richesse. On y retrouve des notes de mûres pulpeuse/fraiche, de cassis éclatant et plus légèrement de prune noire associées à des touches de framboise sauvage, de camphre, de thé noir, à de discrètes pointes de muscade et de poivre. La bouche est fruitée et offre de la jutosité, de la minéralité, une fine tension, un petit croquant, de la précision, une certaine rondeur et une trame acidulée. En bouche ce vin exprime des notes de mûre pulpeuse/juteuse, de cassis croquant/juteux et plus légèrement de petites baies rouges associées à une touche de thé noir, de camphre, de framboise croquante ainsi qu'à une pointe de fleurs de prunier, de toasté et une discrète pointe de vanille. Les tannins sont précis et frais »