

CHATEAU HAUT BONNEAU 2022

VIEILLES VIGNES

AOC MONTAGNE SAINT EMILION



Le mot du propriétaire

« 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, de manière à respecter le fruit de notre travail.....le vin! En moyenne, l'élevage dure une douzaine de mois. »

Présentation du domaine

Le Château s'engage sur les enjeux de demain :

- nouveau cuvier inox, thermo-régulé, 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: 25 hectares
Superficie pour cette sélection: 3 ha
Sol : Coteaux sud Argilo-calcaire
Cépages : 80% de Merlot, 20 % de Cabernet Sauvignon.
Age du vignoble : 40 ans
Degré : 13.5%vol



Cécile CAZAUX - Oenologue :

Dégustation du 19 mars 2023 :

« Un assemblage racé issu de merlot et cabernet sauvignon. L'aromatique se distingue par des notes de fruits noirs, de torréfaction et des arômes toastés. La bouche est profonde, veloutée et déjà élégante. »

Dégustation du 25 janvier 2024 :

« Un assemblage Merlot / Cabernet sauvignon exprimant beaucoup de force et de race. Un nez dense de baies rouges et noires, de tabac et d'épices. Veloutée, avec une fraîcheur sans faille, la bouche est magnifiquement invitante. La finale offre des tanins raffinés et signe une belle maturité. »

Andréas LARSSON :

Dégustation du 18/06/2024 :

note 89/100

« Couleur rouge rubis moyennement profond. Le nez présente de nouvelles notes de chêne et de pain grillé, de jeunes fruits discrets, des fruits rouges frais et quelques notes herbacées. Bouche moyennement corsée, une acidité fraîche, une texture jeune mais des tanins mûrs, un peu de piquant herbacé, des fruits rouges souples et une finale assez longue. »

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

Vendange : mécanique avec tri embarqué

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

Elevage : Traditionnel du bordelais durant environ 12 mois.

