

CHATEAU HAUT BONNEAU 2024

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 4 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 : 1.57 ha

Sol : Argilo-graveleux

Cépages : 100% de Merlot.

Age du vignoble : 60 ans

Degré : 13%vol



Cécile CAZAUZ - Oenologue :

Dégustation du 1 décembre 2025 :

« Ce millésime, issu d'une toute petite récolte en 2024 dans l'appellation Lussac Saint-Emilion, 2024 offre un nez délicieux qui exprime avec élégance la souplesse et le caractère de son terroir. La bouche est ronde, dense et équilibrée avec des tanins fins et soyeux et une belle fraîcheur. Un vin très réussi, moderne et équilibré !»

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

Vendange : mécanique avec tri manuel au chai.

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

Elevage : Traditionnel du bordelais durant environ 10 mois.