CHATEAU HAUT BONNEAU 2019

EDITION SPECIALE

AOC MONTAGNE SAINT EMILION

Le mot du propriétaire

Cette bouteille est une exception.
« C'est la célébration de la 50ème récolte de la famille Marchand : le premier millésime avait été vinifié par Maurice, mon père, en 1969. Afin de lui rendre hommage, j'ai travaillé ce vin de façon artisanale, sélection rigoureuse des parcelles de Merlot et de Cabernet et un élevage 100% en barriques neuves de différents tonneliers choisies pour leur capacité à sublimer l'expression de ces raisins. Ce vin se gardera longtemps. Un choix exceptionnel pour les occasions spéciales. »



Cécile CAZAUX - Oenologue :

Dégustation du 3 mars 2021 :

« Couleur profonde. Nez riche et aérien. Une belle complexité de petits fruits rouges, d'épices, de pain grillé et des notes florales.
Bouche dense, structurée avec des tanins enrobés. Vin d'une grande maturité qui présente une fraîcheur remarquable.
Beau millésime, très beau vin.
Bravo.»

Andréas Larsson- Meilleur sommelier du Monde 2007 :

91/100 dégustation du 9 mai 2023 :

« Inky dark core and hue. Fragrant nose offering ripe dark fruit, cassis, kirsch with some earthy liquorice and truffle notes. The palate is dense and concentrated, high in tannin, but fine extraction without hard edges layers of inky dark fruit flavours with a fine level of underlying freshness, a mild oak derived spiciness and long lingering finish. »

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: 25 hectare
Superficie pour cette sélection: 1 ha
Sol : Coteaux sud Argilo-calcaire
Cépages : 100% de Merlot,
Age du vignoble : 50 ans
Degré : 15.5% vol

A la vigne : Taille en guyot, ébourgeonnage, effeuillage manuel.
Vendange : mécanique avec tri embarqué
Vinification : Macération/cuvaison de 3 à 4 semaines avec apport régulé et maîtrisé d'oxygène.
Elevage : 100% barrique neuve 12 mois.

SCEA Château Haut Bonneau - Sarah et Bruno Marchand 17 route des Vallons - 33570 Montagne – France
Tél : +33 (0)5 57 74 69 23. - bm@chateau-haut-bonneau.com