

CHARLY



by Château Haut Bonneau

2025 - Sweet Malbec

Le mot du propriétaire

« Charly » est né de l'idée de moderniser le vin rouge de nos régions par sa présentation en mettant en avant l'originalité de son cépage.

Sweet Malbec c'est LA nouvelle tendance: faible en degré en alcool, à boire frais, avec des arômes gourmands de fruits croquants et juteux !

Cette bouteille va révolutionner les apéros cet été! Terminé les débats entre ceux qui préfèrent le rouge et ceux qui préfèrent le rosé, Sweet Malbec By Charly mettra tout le monde d'accord !»

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, limitation des usages de l'eau.
- 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

Superficie pour cette sélection: 3 ha
Sol : Coteaux sud Argilo-calcaire
Cépages : 100% Malbec

Age du vignoble : 20 ans
Vendange : mécanique avec tri embarqué

Vinification : Macération/cuaison de 3 à 4 semaines avec apport régulé et maîtrisé d'oxygène
Degré : 11.5%vol



Cécile CAZAUX - Oenologue :
Dégustation du 1 décembre 2025 :
« **A BOIRE BIEN FRAIS** – La robe est vive et limpide couleur grenadine, cassis le nez est très expressif sur les fruits rouges frais aux notes Vanillé et la bouche est ronde, souple et fraîche avec des notes de fraises écrasées et de cerises. »

Dégustation Féret :

<https://feret.com/les-notes/?millesime=2025>

Dégustation du 19 avril 2026 :
« La robe est vive, d'une transparence séduisante. Le nez est délicat et détendu, avec une ouverture immédiate. On retrouve des notes de fruit frais, comme la fraise, des épices douces et des touches de plante. S'ajoutent des notes de tabac blond et de légères nuances poivrées, puis de la menthe et du jus d'orange. En bouche, le vin exprime clairement l'identité du cépage. Le milieu de bouche est délicat, aérien et élégant. Le tanin, finement ciselé, accompagne une finale harmonieuse et agréable. »

FÉRET

— l'esprit du vin depuis 1812 —



AOC MONTAGNE SAINT EMILION

