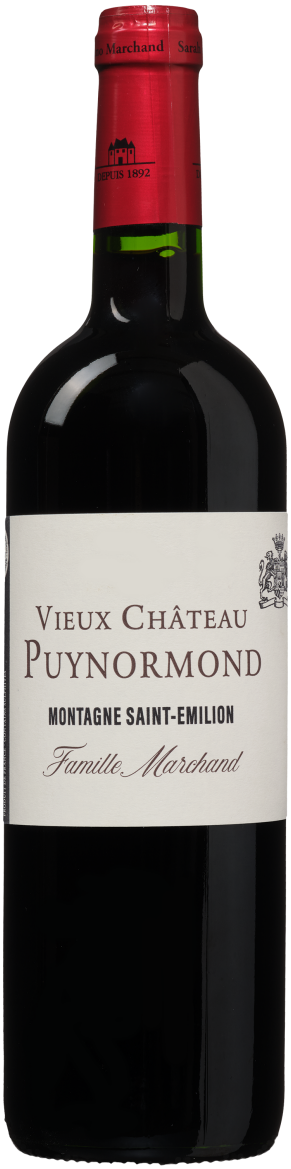
VIEUX CHATEAU PUYNORMOND 2024

AOC MONTAGNE SAINT EMILION



Le mot du propriétaire

« Le Vieux Château Puynormond est issu de parcelles de merlot situées sur l'ancienne aire d'Appellation de « Parsac Saint Emilion ».
Elles sont assemblés avant de 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-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 hectares
Superficie pour cette sélection: 6 ha
Sol : Coteaux sud Argilo-calcaire
Cépages : 100% de Merlot
Age du vignoble : 30 ans
Degré : 12.5%vol
N° Lot : MOVP24

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 : Traditionnel du bordelais durant environ 12 mois.

2025 OR GOLD Concours Mondial des FÉMINALISE® - BEAUNE -

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