

Grand Vin Blanc de Bonneau 2025

VIN DE FRANCE BLANC



Le mot du propriétaire

« Au travers du Grand vin blanc de Bonneau, nous souhaitons vous faire découvrir cette collection de cépage, planté sur un beau plateau calcaire où, autrefois, nos anciens trouvaient des truffes. Ce blanc complexe et fruité en terre de rouge, accompagnera magiquement vos apéritifs. »

Présentation du domaine

Le Château s'engage sur les enjeux de demain :

- nouveau cuvier inox, thermorégulée, 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.



Cécile CAZAUX - Oenologue :
Dégustation du 23 Décembre 2025 :

« Ce millésime solaire confère une aromatique de fruits jaunes, des arômes minéraux et d'acacia. La bouche apporte à la fois la fraîcheur du fruit et l'opulence du gras avec un bel équilibre des saveurs. »

Superficie totale: 0.10 hectares
Superficie pour cette sélection: 0.10 hectares
Rendement : 60 hl/ha
Sol : Argilo-calcaire
Cépages collection: 25% Sauvignon gris, 25% Chardonnay, 25% Semillon et 25% Viognier
Age du vignoble : 17 ans

A la vigne : Taille en guyot, ébourgeonnage, effeuillage
Vendange : manuel en cagette et pressurage en pressoir pneumatique
Vinification : en cuve thermo régulé à basse température
Eleveage : sous-bois avec bâtonnage des lies
Degré : 12.5 % vol

Conditionnement : carton de 6 blles