

CHATEAU HAUT BONNEAU 2022

CABERNET SAUVIGNON

AOC MONTAGNE SAINT EMILION



Le mot du propriétaire

« Au travers du **Château Haut Bonneau**, nous souhaitons vous faire découvrir le sublime terroir où est cultivé ce Cabernet Sauvignon « en terre de merlot » qui offre un vin aux fruits mûrs, magnifiques et généreux. Un élevage boisé traditionnel, du bordelais permet de révéler toute la complexité de ce cépage partenaire des plus grands Vins. »

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.



Cécile CAZAUX - Oenologue :

Dégustation du 19 mars 2023 :

« Couleur profonde et brillante pour ce pur Cabernet Sauvignon de caractère. Le nez déjà prometteur, se caractérise par une belle complexité avec des arômes de cèdre, d'épices et de fruits rouges. Il donne une bouche dense et structurée, dotée d'une finale longue et mentholée. »

Andréas Larsson- Meilleur sommelier du Monde 2007 :

91/100 dégustation du 9 mai 2023.

« Youthful dark purple core and hue. Pure nose offering cassis, red plum, sage, tobacco leaf and mild oak. The palate is youthful and dense, still with a tight texture and a tannic presence, yet a fine purity of fruit and freshness with good length and potential. Keep another 2 years. »

dégustation en vidéo (Copier/Coller le lien suivant) :

https://www.youtube.com/watch?v=q7Tp_i8draUU

Superficie totale: 25 hectares
Superficie pour cette sélection: 2 hectares
Rendement : 45 hl/ha
Sol : Coteaux sud Argilo-calcaire
Cépages : 100% Cabernet Sauvignon
Age du vignoble : 20 ans

A la vigne : Taille en guyot, ébourgeonnage, effeuillage
Vendange : mécanique avec tri manuel au chai.
Vinification : Macération/cuaison de 3 à 4 semaines avec apport régulé d'oxygène.
Elevage : traditionnel du bordelais
Degré : 14 % vol

Conditionnement : carton de 6 blles

