

# CHATEAU HAUT BONNEAU 2025

AOC LUSSAC SAINT EMILION



## Le mot du propriétaire

« En 2017, nous avons complété la parcellaire du château Haut Bonneau d'une très jolie et vieille vigne de merlot de plus de 60 ans à Lussac st Emilion. Située sur un sol argilo-graveleux, elle permet d'obtenir des vins gourmands, chaleureux et plein de charmes, que l'on a plaisir à déguster sur leurs jeunesse. »

## 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 4 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:** 1.57 hectares  
**Superficie :** 1.57 ha  
**Sol :** Argilo-graveleux  
**Cépages :** 100% de Merlot.  
**Age du vignoble :** 60 ans  
**Degré :** 13%vol

**A la vigne :** Taille en guyot, ébourgeonnage, effeuillage manuel.

**Vendange :** mécanique avec tri manuel au chai.

**Vinification :** Macération/cuaison de 3 à 4 semaines avec apport régulé et maîtrisé d'oxygène.

**Elevage :** Traditionnel du bordelais durant environ 10 mois.



## Cécile CAZAUX - Oenologue : Dégustation du 1 décembre 2025 :

« Issu d'un terroir souple et de caractère, le château Haut bonneau 2025 se distingue par son bouquet riche, tout en finesse et en générosité. La robe, d'une belle intensité, est couleur rouge cerise. Le nez est particulièrement agréable avec ses notes de fruits rouges, bien mûrs, auxquelles viennent se mêler quelques touches d'épices et de vanille. En bouche, on a un équilibre très plaisant entre structure et volume, offrant ainsi une bonne souplesse. Les arômes de fruits rouges, déjà perçus au nez, se retrouvent ici, où ils se marient élégamment avec quelques notes plus boisées. Sa belle structure tannique lui confère un joli potentiel de garde et on pourra, ainsi, se permettre de l'attendre encore un peu pour en apprécier toutes les qualités. »

