

CHATEAU HAUT BONNEAU 2023

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.

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



Andréas Larsson- Meilleur sommelier du Monde 2007 :

90/100 dégustation du 25 juillet 2024

« Noyau et teinte violets foncés denses. Un peu de chêne neuf et de pain grillé avec du cassis, des baies noires, du cuir et du tabac avec quelques épices à base de plantes. La bouche est dense avec une texture jeune mais un extrait mûr, un bon niveau de fraîcheur et une finale longue et persistante.

Matériau de qualité mais qui a encore besoin de temps.»

<https://www.andreas-larsson.com/tasting/chateau-haut-bonneau-cabernet-sauvignon-2023/>

A la vigne : Taille en guyot, ébourgeonnage, effeuillage

Vendange : mécanique avec tri manuel au chai.

Vinification : Macération/cuvaison de 3 à 4 semaines avec apport régulé d'oxygène.

Elevage : traditionnel du bordelais

Degré : 13 % vol

Conditionnement : carton de 6 blles

