

Montagne Saint-Emilion

HAUT-BONNEAU

Sarah & Bruno Marchand



Fiche de présentation

Château Haut Bonneau 2020

Vieilles Vignes

AOC MONTAGNE SAINT-EMILION



Médaille d'**ARGENT** au Concours International de Lyon 2021

Le Château HAUT-BONNEAU est l'assemblage des deux cépages merlot, cabernet franc. Après les fermentations, les vins issus des plus vieilles parcelles sont assemblés pour recevoir un élevage traditionnel du bordelais. Nos vins font l'objet d'une dégustation mensuelle familiale, en compagnie de notre œnologue-conseil (Madame Cécile MESURE), de manière à respecter le fruit de notre travail.le vin! En moyenne, l'élevage dure une douzaine de mois.



Région viticole : Bordelais

Appellation : AOC Montagne Saint-Emilion

Mise en bouteille : à la propriété

Année de création du vignoble : 1892

Propriétaire : Sarah et Bruno Marchand

Œnologue conseil : Madame Cécile MESURE

Superficie totale : 24 hectares

Superficie pour ce vin : 3 hectares

Sol : Coteaux sud Argilo-calcaire

Cépages : 80% de Merlot, 20% de Cabernet Franc

Age du vignoble : 40 ans

Densité de plantation : 5500 pieds/ha

Rendement Hectare : 45 à 50 hl soit 6000 à 6600 bouteilles par Hectare de vigne.

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

Vendange : mécanique avec tri embarqué.

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

Elevage : traditionnel du bordelais durant environ 12 mois.



Cécile CAZAUX - Œnologue :

Dégustation du 9 mars 2021 :

« Comme toujours la couleur de ce cru est soutenue et brillante.

Le nez charmeur, déjà très expressif, reflète le soleil de l'été 2020, des notes de petits fruits noirs, mûre, griotte... soulignées par une fraîcheur « méditerranéenne », arômes de garrigue.

La bouche encore en construction laisse entrevoir une belle charpente riche et charnue. »