

CHATEAU HAUT BONNEAU 2023

AOC LUSSAC SAINT EMILION



Le mot du propriétaire

« En 2017, nous avons complété le 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 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: 1.57 hectares
Superficie : 1.57 ha
Sol : Argilo-graveleux
Cépages : 100% de Merlot.
Age du vignoble : 60 ans
Degré : 14.5%vol

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

Vendange : mécanique avec tri manuel au chai.

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

Elevage : Traditionnel du bordelais durant environ 10 mois.



Concours de Bordeaux 2024 : Dégustation du 18 mars 2024 :

« Belle robe noire. Nez de fruits rouges, sous bois. Bouche soyeuse, bonne longueur. Bel équilibre. »

Andréas Larsson- Meilleur sommelier du Monde 2007 :

90/100 Dégustation du 23 octobre 2024

« Jeune couleur brillante et foncée avec une teinte violette. Pur et crayeux avec des baies sauvages, du cassis, de la cerise et de discrètes notes boisées. Corps moyen avec une fraîcheur éclatante, tanins ronds, digère les arômes de jeunes fruits avec une belle longueur. »

