

# CHATEAU HAUT BONNEAU 2023

## MERLOT

### 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 Merlot « cépage Roi » de Saint Emilion : ce vin aux fruits mûrs, magnifiques et d'excellence.

Un élevage boisé traditionnel, du bordelais permet de révéler toute la complexité de ce cépage traditionnel de notre région. »

### 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% Merlot  
**Age du vignoble :** 20 ans

**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 :** 15 % vol

**Conditionnement :** carton de 6 blles



**Cécile CAZAUX - Oenologue :**  
Dégustation du 26 février 2024 :

« D'une couleur profonde, le Château Haut-Bonneau 2023 - Merlot, dévoile déjà une grande complexité : fruits noirs, épices, tabac, moka... un nez riche d'une grande maturité. Le volume de bouche est ample, suave et d'une longueur remarquable »

**Andréas Larsson – Meilleur sommelier du Monde 2007 :**  
92/100 Dégustation du 25 juillet 2024 :

« Noyau et teinte pourpre foncé d'encre. Nez pur offrant des notes florales, de violette, de prune noire et de cerise avec un léger boisé et des épices. Bouche ronde mais dense avec des tanins granuleux et une fraîcheur bien gardée, des fruits noirs croquants et une finale longue et vibrante.»

