

CHARLY



by Château Haut Bonneau

2023 - 100% Cabernet Franc

Le mot du propriétaire

« « Charly » est né de l'idée de moderniser le vin rouge de nos régions par sa présentation en mettant en avant l'originalité de son cépage. Avec ce 100% cabernet Franc nous abordons le plaisir simple du partage entre amis des bons vins de nos terroirs ! »

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, limitation des usages de l'eau.
- 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 46 ans il a déjà passé 15 ans à la présidence de l'AOC Montagne St Emilion.



Cécile CAZAUX - Oenologue :
Dégustation du 23 mars 2024 :

« Un 100% Cabernet Franc, authentique et accessible, d'une grande maturité avec un fruit rouge croquant. La bouche est charnue, ronde aux tanins juteux et fondants. Un vin superbe et sur l'élégance. »



Superficie pour cette sélection: 3 ha
Sol : Coteaux sud Argilo-calcaire
Cépages : 100% Cabernet Franc
Age du vignoble : 40 ans

Vendange : mécanique avec tri embarqué
Vinification : Macération/cuvaison de 3 à 4 semaines avec apport régulé et maîtrisé d'oxygène
Degré : 14%vol

AOC MONTAGNE SAINT EMILION