

Barrière  
FRÈRES

GRAND BORDEAUX DEPUIS 1932



# CHÂTEAU HAUT BONNEAU

## CUVÉE DES DUCS

A.O.C Montagne Saint-Émilion

Un domaine bien géré appartenant au charmant et enthousiaste jeune couple, Sarah et Bruno Marchand. Afin de créer un équilibre écologique et naturel dans ce coin romantique vallonné de Saint-Émilion, Sarah et Bruno ont introduit des fleurs autour des vignes (et même entre les rangs) ainsi que des ruches. Ces changements permettent de diminuer significativement l'utilisation des pesticides. Afin d'améliorer la qualité du vin, ils produisent le 2nd vin (vendu en vrac) et une "saignée" (20% de leur production). Seulement le meilleur du meilleur sera utilisé pour la production du vin principal, Ch. Haut-Bonneau !



#### VIGNOBLE :

- Cépages : 75% Merlot, 15% Cabernet Franc and 10% Cabernet Sauvignon
- Sol : argilo-calcaire
- Superficie du vignoble : 12 ha
- Age du vignoble : 45 ans
- Densité/ha : 6600 pieds/ha
- Rendement moyen : 40 hl/ha
- Vendanges : La date de récolte est fixée après avoir soigneusement dégusté les baies dans chaque parcelle. Ensuite vendanges mécaniques pour le Merlot et manuelles pour les Cabernets.

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE :

- Vinification : En petites cuves béton termo-régulées. Une baisse de température dans le chai est pratiquée en hiver afin d'éliminer des dépôts tartriques avant la mise en bouteilles.
- Elevage : en cuves et en fûts de chênes
- Mise en bouteilles : au Château
- Production : 3 000 caisses

#### NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe rouge intense et profonde. Fruits noirs et rouges très mûrs avec des notes de boîte à cigares et de la vanille. Une structure dense avec des tanins doux qui complètent harmonieusement des notes fruitées. Un Montagne Saint-Émilion classique avec une touche moderne.

#### ACCORD METS & VINS :

Ce vin accompagne parfaitement les plats savoureux de viandes (rouges ou blanches) comme le rôti de canard, le poulet rôti, le filet de porc, les côtelettes de porc, des fromages à pattes molles : le Morbier, le Gouda ou les fromages de chèvre comme le Crottin de Chavignol,... (Le Roquefort et le Camembert sont à éviter). Bien évidemment, il accompagne en toute simplicité les plats plus simples comme les grillades.

#### POINTS FORTS :

- Exclusivement distribué par Barrière Frères
- Vignoble pratiquant des traitements "éco-raisonnés"

### BARRIÈRE FRÈRES

18 rue Lafont – LUDON MEDOC  
33295 Blanquefort Cedex  
France

T. +33 (0)5 57 88 85 85  
F. +33(0) 5 57 88 89 11

BARRIERE-FRERES.COM

