



Château Bonneau 2022

C'est dans les années 1970 que Jean-Claude BERROUET, vinificateur talentueux dont le destin est intimement lié aux grands terroirs de Pomerol et Saint-Émilion, déniche 4 ha près de la coquette église de Saint-Georges (11^{ème} siècle), sur des terres argilo-calcaires. Il élabore ses premiers millésimes avec la philosophie de travail qui fait sa réputation depuis ses débuts : respect de la vigne et de la terre qui la porte, accompagnement des processus naturels, juste maturité du raisin suivi d'une vinification traditionnelle, avec une recherche d'équilibre dans les vins.

Depuis quelques années, c'est donc Jeff, son fils cadet qui dirige les propriétés familiales qui comptent aujourd'hui 28 ha au total : Vieux Château Saint-André en appellation Montagne St Emilion, Château Samion en appellation Lalande-de-Pomerol, Château Bonneau en appellation Montagne Saint-Émilion, et Château Hyon la Fleur en appellation Saint-Émilion.



VIGNOBLE

AOC : Montagne Saint-Emilion

Surface : 7 Ha

Sol : Argilo-limoneux

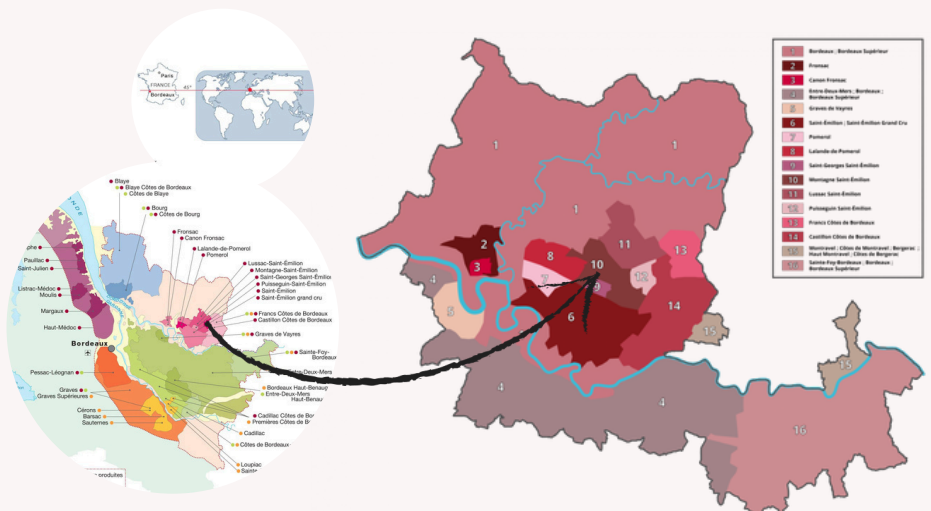
Secteur : Parsac

Cépages : 90% Merlot et 10% Cabernet Franc

Densité : 6000 pieds/hectare

Age des vignes : 50 ans en moyenne

Rendement moyen : 33 Hl/ha



VITICULTURE

Viticulture : raisonnée avec travail du sol (pas de désherbant chimique), pas de vendange en vert, effeuillage modéré, fin juillet.

Vendange : manuelle (70%) et mécanique (30%) avec table de tri à la réception.

Date début vendange : 19 Septembre

Fin vendange : 26 Septembre



VINIFICATION

Traditionnelle (remontages uniquement) avec sélection parcellaire en cuve béton thermo régulée, avec une cuvaison de 19/20 jours en moyenne.



MISE EN BARRIQUE

Début mars en fût de chêne français (75% - dont 10% de bois neuf) et élevage en cuve inox (25%).



DONNÉES TECHNIQUES

Malo : en cuve inox

Assemblage : fin Janvier

Degré : 14,5% vol.



ASSEMBLAGE

