



CHÂTEAU HAUT-GRELOT

L'As de Grelot

FICHE TECHNIQUE

APPELATION

Blaye Côtes de Bordeaux

CÉPAGE

60% Merlot
40% Malbec

PRODUCTION

35 Hl/Ha

TERROIR

2 Hectares
Sols sablo-graveleux sur nos côteaux bordant l'Estuaire

VINIFICATION

Vendanges mécaniques en vert en juillet
Macération pelliculaire à froid
Fermentation en cuves thermorégulées

ÉLEVAGE

18 Mois en barriques neuves

DÉGUSTATION

Robe intense couleur rubis
Un bouquet complexe aux arômes de vanille et d'épices
Attaque fraîche et équilibrée, finesse et complexité

ACCORDS

Idéal sur viandes rouges et fromages
A déguster à température ambiante



EARL JOËL BONNEAU – CHATEAU HAUT GRELOT

28 Les Grelauds - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr
www.chateau-haut-grelot.fr



CHÂTEAU HAUT-GRELOT

PIN FRANC

FICHE TECHNIQUE

APPELATION

Blaye Côtes de Bordeaux

CÉPAGE

100% Malbec

PRODUCTION

45 Hl/Ha

TERROIR

Sols argilo-gravelo limoneux
Côteaux des Agières, parcelle Pin Franc exposée Sud-Ouest

VINIFICATION

Vinification en foudre
Macération par pigeage

ÉLEVAGE

Élevage en foudre pendant 12 mois
Puis élevage en cuve ciment pendant 6 mois

DÉGUSTATION

Nez fruité sur des notes de fruits rouges
Expressif et puissant, aux tanins soyeux et structurés
Belle persistance aromatique de fruits et de violette

ACCORDS

Idéal à l'apéritif, ou avec gibiers, charcuteries et chocolat
A conserver à 16°C – Potentiel de garde : 5 à 7 ans



EARL JOËL BONNEAU – CHATEAU HAUT GRELOT

28 Les Grelauds - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr

www.chateau-haut-grelot.fr



CHÂTEAU HAUT-GRELOT

Chemin de **L'ESTUAIRE**

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

Blaye Côtes de Bordeaux

CÉPAGE

Cabernet Sauvignon

PRODUCTION

40 Hl/Ha

TERROIR

Sols gravelo-limono sableux
Côteaux des Agrières, parcelle de l'Estuaire

VINIFICATION

Vinification intégrale en barriques

ÉLEVAGE

Élevage de 16 mois en barriques de 225L

DÉGUSTATION

Nez boisé, vanillé, grillé avec la fraîcheur des fruits rouges
Puissant, et charnu aux tanins enrobant
Longue finale aromatique

ACCORDS

Idéal sur gibiers ou viandes rouges mûrées
A consommer à 16°C – Potentiel de garde : 10 à 15 ans



EARL JOËL BONNEAU – CHATEAU HAUT GRELOT

28 Les Grelauds - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr
www.chateau-haut-grelot.fr



CHÂTEAU HAUT-GRELOT

BOIR POUR VOIR

VIN ORANGE

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

Blaye Côtes de Bordeaux

CEPAGE

100% Sauvignon Gris

PRODUCTION

1 500 bouteilles

TERROIR

Côteaux de Gendron sur des sols douxins

CULTURE

Raisin soigneusement sélectionné par nos palais avertis
Macération pelliculaire en cuve diamant pendant 6 mois
Fouillage au pied

ELEVAGE

6 mois en cuve Diamant

DEGUSTATION

Arômes de rose, d'agrumes, de zeste d'orange et anisés.
Légère amertume qui donne une belle longueur en bouche.

ACCORDS

Idéal à l'apéritif, et accompagne parfaitement les fromages à
pâte dure et desserts biscuités.
A servir entre 10 et 12°C



EARL JOËL BONNEAU – CHATEAU HAUT GRELOT

28 Les Grelauds - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr

www.chateau-haut-grelot.fr



CHÂTEAU HAUT-GRELOT

LA BELLE DE BLAYE

FICHE TECHNIQUE

APPELATION

Blaye Côtes de Bordeaux

CÉPAGE

100% Sauvignon

PRODUCTION

45 Hl/Ha

TERROIR

Côteaux de Gendron sûr des sols argilo-gravelo limoneux
Vieilles vignes de minimum 20 ans

VINIFICATION

Taille en guyot double
Ébourgeonnage et effeuillage
Vendanges à pleine maturité

ÉLEVAGE

9 Mois sur lies fines en barriques de deux vins

DÉGUSTATION

Des notes boisées et minérales
Une belle longueur et puissance aromatique
Richesse et vivacité apportent un parfait équilibre

ACCORDS

Idéal sur des fruits de mer, poissons cuisinés et asperges
A servir entre 12 et 14°C



EARL JOËL BONNEAU – CHATEAU HAUT GRELOT

28 Les Grelands - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr

www.chateau-haut-grelot.fr



CHÂTEAU HAUT-GRELOT

Côteaux de Méthéz

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

Blaye Côtes de Bordeaux

CÉPAGE

100% Merlot

PRODUCTION

35 Hl/Ha

TERROIR

8 Hectares de vieilles vignes
Côteau le plus graveleux du vignoble

VINIFICATION

Vendanges mécaniques en vert avec tri sélectif
Macération pelliculaire à froid pendant 3 semaines
Fermentation en cuves thermorégulées

ÉLEVAGE

12 Mois en barriques
50% de barriques d'un vin, 50% de barriques de deux vins

DÉGUSTATION

Nez expressif aux notes de fruits noirs, cassis, mûre, fraise
La richesse des arômes associe fruité et boisé
Ample, élégant et long en bouche sur des tanins soyeux

ACCORDS

Idéal sur viandes rouges grillées, fromages et gibiers
A déguster à température ambiante – Vin de garde



EARL JOËL BONNEAU – CHATEAU HAUT GRELOT

28 Les Grelands - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr
www.chateau-haut-grelot.fr



CHÂTEAU HAUT-GRELOT

Sélection

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

Blaye Côtes de Bordeaux

CÉPAGE

90% Sauvignon blanc
10% Sauvignon gris

PRODUCTION

45 Hl/Ha

TERROIR

Sols sablo-limoneux et argileux
Vieilles vignes sur les hauteurs de côteaux

VINIFICATION

Vendanges mécaniques et tri sélectif des raisins
Macération pelliculaire à froid pendant 24h
Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées

ÉLEVAGE

6 Mois en barriques neuves. Batonnage hebdomadaire des lies.

DÉGUSTATION

Teinte jaune pâle, nez fin. Bonne complexité d'arômes vanillés, de violettes et pêches blanches.
Attaque vive, puis un vin ample et frais
Belle persistance aromatique

ACCORDS

Idéal à l'apéritif, sur des tapas ou de la viande blanche
A servir entre 12 et 14°C – Meilleur après 2 à 3 ans de garde



EARL JOËL BONNEAU – CHATEAU HAUT GRELOT

28 Les Grelauds - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr
www.chateau-haut-grelot.fr



CHÂTEAU HAUT-GRELOT

Sélection

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

Blaye Côtes de Bordeaux

CÉPAGE

80% Merlot
30% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION

45 Hl/Ha

TERROIR

3 Hectares
Graves, sablo-limoneux et argileux
Sur les hauteurs du coteau des Agrières

VINIFICATION

Vendanges mécaniques et tri sélectif des raisins
Macération pelliculaire de 3 semaines
Cette cuvée naît de la sélection des meilleurs lots de
« Première Cuvée »

ÉLEVAGE

12 Mois en barriques de deux vins

DÉGUSTATION

Nez expressif, frais avec une belle complexité
Un vin riche en bouche, tanins soyeux
Longue persistance aromatique fruitée et toastée

ACCORDS

Idéal sur viandes, fromages et gibiers
A servir à température ambiante – Potentiel de garde : 5 ans



EARL JOËL BONNEAU – CHATEAU HAUT GRELOT

28 Les Grelauds - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr

www.chateau-haut-grelot.fr



CHÂTEAU HAUT-GRELOT

PREMIERE CUVÉE

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

Blaye Côtes de Bordeaux

CÉPAGE

90% Sauvignon
10% Sémillon

PRODUCTION

50 Hl/Ha

TERROIR

24 Hectares
Sols sablo-limoneux et argileux

VINIFICATION

Vendanges mécaniques et tri sélectif des raisins
Macération pelliculaire à froid pendant 24h
Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées

ÉLEVAGE

3 Mois en cuve sur lies fines

DÉGUSTATION

Teinte jaune pâle, brillant aux reflets argentés
Belle expression de fruits exotiques et pamplemousse
Rond, gourmand, souligné par une belle vivacité

ACCORDS

Idéal à l'apéritif, sur des fruits de mer, ou poissons grillés
A servir entre 10 et 12°C



EARL JOËL BONNEAU – CHATEAU HAUT GRELOT

28 Les Grelauds - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr

www.chateau-haut-grelot.fr



CHÂTEAU HAUT-GRELOT

PREMIERE CUVÉE

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

Blaye Côtes de Bordeaux

CÉPAGE

70% Merlot
30% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION

50 Hl/Ha

TERROIR

15 Hectares
Graves, sablo-limoneux et argileux

VINIFICATION

Vendanges mécaniques et tri sélectif des raisins
Macération pelliculaire de 3 semaines
Fermentation en cuves thermorégulées
Fermentation malolactique

ÉLEVAGE

12 Mois en barriques de deux vins

DÉGUSTATION

Couleur rubis, brillant avec des reflets violacés
Nez aux arômes de fruits rouges, et d'épices
Bouche élégante, charnue et souples avec des tanins fondus

ACCORDS

Idéal sur charcuteries, viandes rouges et fromages
A déguster à température ambiante – Potentiel de garde : 5 ans



EARL JOËL BONNEAU – CHATEAU HAUT GRELOT

28 Les Grelauds - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr
www.chateau-haut-grelot.fr



CHÂTEAU HAUT-GRELOT

P'tit Grelot

FICHE TECHNIQUE

APPELATION

IGP Atlantique

CÉPAGE

100% Malbec

PRODUCTION

50 Hl/Ha

TERROIR

2 Hectares
Sols argilo-limoneux

VINIFICATION

Vendanges mécaniques
Tri des raisins
Rosé de pressée, premier jus extrait

ÉLEVAGE

6 Mois en cuve inox

DÉGUSTATION

Nez floral, minéral, avec des arômes d'agrumes
Belle fraîcheur et belle rondeur en bouche
Longue finale aromatique

ACCORDS

Idéal à l'apéritif, sur des fruits de mer ou salades d'été
A déguster entre 8 et 12°C



EARL JOËL BONNEAU – CHATEAU HAUT GRELOT

28 Les Grelauds - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr

www.chateau-haut-grelot.fr



CHÂTEAU HAUT-GRELOT

Bouches baies

FICHE TECHNIQUE

APPELATION

Bordeaux Clairet

CÉPAGE

100% Cabernet Franc

PRODUCTION

50 Hl/Ha

TERROIR

2 Hectares
Sols sablo-limoneux et argileux

VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri des raisins
Macération pelliculaire à froid de plusieurs jours
Saignée des cuves et fermentation alcoolique

ÉLEVAGE

6 Mois en cuves inox

DÉGUSTATION

Robe plus colorée qu'un rosé classique
Nez expressif et fin sur des notes florales et de fruits rouges
Rond, fruité et présentant une belle structure

ACCORDS

Idéal sur des salades, pizzas ou grillades
A déguster jeune et frais



EARL JOËL BONNEAU – CHATEAU HAUT GRELOT

28 Les Grelands - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr

www.chateau-haut-grelot.fr



CHÂTEAU HAUT-GRELOT

Blanc de blancs - BRUT

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

Crémant de Bordeaux

APPELLATION

100% Sémillon

PRODUCTION

60 Hl/Ha

TERROIR

1 Hectares

Sols sablo-limoneux et argileux

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes perforées

Pressurage direct à froid des raisins entiers

Fermentation en cuve pour obtenir le vin tranquille

ÉLEVAGE

9 Mois, et mise en bouteille du vin tranquille

Assemblage avec une liqueur de sucre et de levures

pour une seconde fermentation et la formation des bulles.

Les bouteilles sont remuées tous les jours afin de mettre les particules en suspension.

Dégorgement en fin d'élevage

DÉGUSTATION

Vin brillant, avec une bulle fine et une mousse persistante

Nez fruités aux notes fleuries

Finale longue et fruitée

ACCORDS

Idéal à l'apéritif ou sur un dessert



EARL JOËL BONNEAU – CHATEAU HAUT GRELOT

28 Les Grelands - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr

www.chateau-haut-grelot.fr



CHÂTEAU HAUT-GRELOT

Cuvée Julia

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

Crémant de Bordeaux

CÉPAGE

100% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION

0,20 Hectares

TERROIR

Sols sablo-limoneux

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caissettes perforées
Pressurage direct à froid avec inertage du pressoir
Fermentation en cuve inox ; élaboration du vin tranquille

ÉLEVAGE

9 Mois
Les bouteilles sont régulièrement tournées lors de l'élevage
Pour suspendre les particules dans la bouteille.
Dégorgement avec liqueur pour la formation des bulles

DÉGUSTATION

Vin rose pale, brillant
Nez floral avec des notes d'écorces d'orange
Belle élégance en bouche avec un bel équilibre
Longue finale aromatique

ACCORDS

Bel accord sur fruits de mer ou poissons grillés
Idéal à l'apéritif ou sur un dessert
A savourer jeune, entre 6 et 8°C.



EARL JOËL BONNEAU – CHATEAU HAUT GRELOT

28 Les Grelands - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr

www.chateau-haut-grelot.fr



CHÂTEAU HAUT-GRELOT

Hors d'Age

Fine de Bordeaux

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

Bordeaux

CÉPAGE

100% Ugni Blanc

TERROIR

Sols sablo-limoneux et argileux

VINIFICATION

Vendanges manuelles en clayettes perforées, apport de raisins entiers au pressoir. La pressée des raisins entiers est obligatoire. Fermentation en bouteilles. Cette étape donne naissance au vin effervescent. Ajout liqueur de tirage destiné à la prise de mousse. Remuage manuel tous les jours pendant 4 à 6 semaines. Le dégorgement consiste à éliminer le dépôt formé par simple pression. Stockage des bouteilles en caves pour laisser s'épanouir les arômes avant commercialisation.

ÉLEVAGE

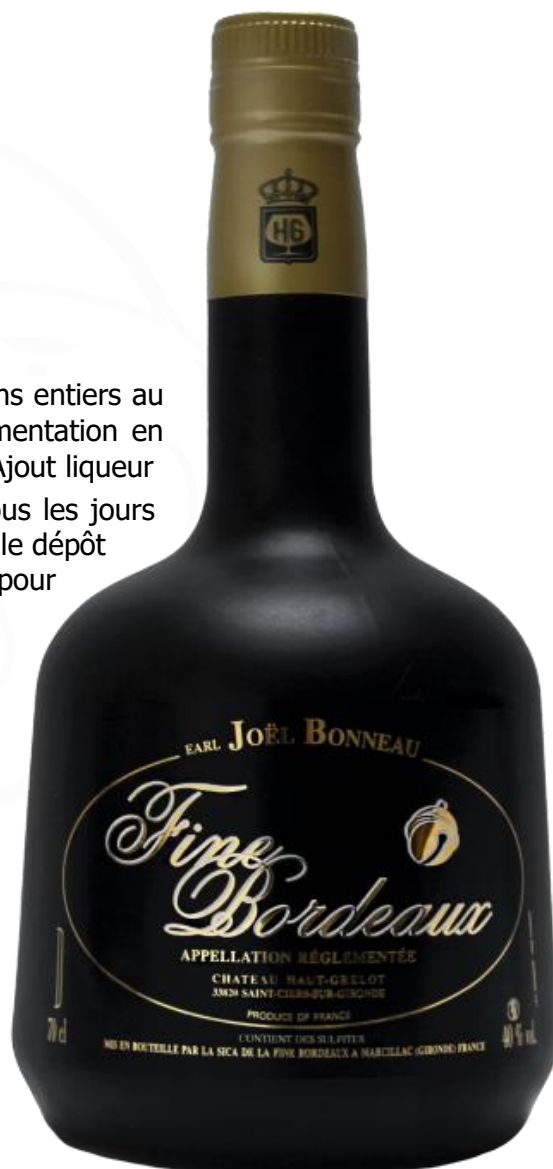
9 mois d'élevage en bouteilles dans des galeries creusées dans le calcaire.

DÉGUSTATION

Notes de fruits secs, de noyaux de pruneaux et arômes de vanilles.

ACCORDS

Idéal en digestif, accompagné d'un cigare de République Dominicaine.



EARL JOËL BONNEAU – CHATEAU HAUT GRELOT

28 Les Grelauds - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr

www.chateau-haut-grelot.fr