## CHÂTEAU HAUT-GRELOT





## La Gamme Fruitée

## Première Cuvée

Blaye Côtes de Bordeaux rouge

70% Merlot 30% Cabernet Sauvignon

> Vendanges mécaniques. Elevé 12 mois en barriques de deux vins.

Rond, fruité et bien équilibré avec une finale longue et aromatique.



### Première Cuvée

Blaye Côtes de Bordeaux blanc

> 90% Sauvignon 10% Sémillon

Vendanges mécaniques. Elevage 3 mois en cuves sur lies fines.

Belle expression de fruits exotiques et de pamplemousse. Ample, gourmand, d'une grande vivacité.



## P'tit Grelot IGP Atlantique

#### 100% Malbec

Vendanges mécaniques. Rosé pressé, premier jus extrait. Elevage 6 mois en cuves inox.

Notes minérales, arômes floraux avec de subtiles saveurs d'agrumes.

## La gamme Sélection

111111

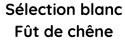


Sélection rouge
Blaye Côtes de Bordeaux

### 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon

Vendanges mécaniques et tri sélectif. 12 mois d'élevage en barrique de vin neuf et un vin, et deux vin fûts de chêne français.

Bien équilibré, harmonieux et soyeux. Bouquet complexe d'arômes de vanille et de fruits rouges.



Blaye Côtes de Bordeaux

### 100% Sauvignon

Vendanges mécaniques. Elevage 6 mois en fûts de chêne. Bâtonnage hebdomadaire sur lies.

Un bouquet complexe de café torréfié, de violette et de pêche blanche. Arômes frais et charnus, avec une belle et longue finale.



## La gamme parcellaire





### Côteaux de Méthez

Blaye Côtes de Bordeaux

#### 100% Merlot

Vendanges mécaniques à pleine maturité et tri sélectif. Vieilli 12 mois en barriques neuves de chêne américain et français.

Subtiles notes de chêne et d'épices. Texture corsée, riche, suave et limoneuse.



### Belle de Blaye Blaye Côtes de Bordeaux

### 100% Sauvignon

Elevage de 9 mois en fûts de chêne de deux vins sur lies fines.

Notes boisées et minérales. Belle longueur et puissance aromatique. Bouche riche, d'une belle vivacité.



## Chemin de l'Estuaire

Blaye Côtes de Bordeaux

### 100% Cabernet Sauvignon

Vinification entière en barriques. Elevage de 16 mois en barriques de 225L.

Nez boisé, grillé, vanillé avec une fraîcheur de fruits rouges. Puissant et corsé avec des tanins structurés. Finale longue et aromatique.



## Pin Franc Blaye Côtes de Bordeaux

### 100% Malbec

Vinification en cuve. Macération avec pigeage. 12 mois d'élevage en cuve puis 6 mois en cuve ciment.

Expressif, puissant, aux tanins soyeux et structurés. De beaux arômes persistants de violette.



### L'As de Grelot

Blaye Côtes de Bordeaux 60% Merlot 40% Malbec

Faible rendement, vendanges mécaniques et tri sélectif. Vieilli 18 mois en barriques neuves de chêne français.

Robe rouge sombre aux reflets rubis et brique. Arômes complexes de vanille, de réglisse, de tabac. Ample avec des tanins fins.

### **Boir Pour Voir**

Blaye Côtes de Bordeaux

100% Sauvignon Gris

Raisins soigneusement sélectionnés par nos palais exigeants. Macération pelliculaire en cuve « diamant » pendant 6 mois.

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



## Fine de Bordeaux



## Les Effervescents





### Hors d'Age

Elevage de 9 mois en bouteilles dans des galeries creusées dans le calcaire.

Notes de fruits secs, noyaux de pruneau et arômes de vanille.



100% Sémillon

Elevage de 9 mois, puis mise en bouteille avec liqueur de sucre et levure.

Les bouteilles sont tournées tous les jours pour déplacer les sédiments. Dégorgement à la liqueur pour créer des bulles.



### Cuvée Julia

100% Cabernet Sauvignon

Elevage de 9 mois, puis mise en bouteille avec liqueur de sucre et levure.

Les bouteilles sont tournées tous les jours pour déplacer les sédiments. Dégorgement à la liqueur pour créer des bulles.

## Notre histoire

Le Château Haut Grelot est né en 1920. Tout a commencé avec mon arrière-grand-père, qui a créé ce domaine dans le petit village « Les Grelots », avec pour toute première activité la culture de la vigne mais aussi l'élevage. En 1975, Joël Bonneau, mon père, a repris l'entreprise familiale et a choisi de se concentrer uniquement sur la culture de la vigne. Durant les 30 dernières années, il agrandit le vignoble en sélectionnant des cépages qualitatifs comme le Sauvignon pour les blancs, et le Merlot pour les rouges. Précurseur dans le développement des techniques viticoles, il s'est attaché à moderniser les outils de production, travailler en harmonie avec la nature et partager avec vous sa passion.

Aujourd'hui, le Château Haut Grelot totalise 70 hectares. Céline et moi travaillons ensemble afin de pérenniser la qualité des vins et l'image du domaine, dans le but de toujours vous satisfaire.

Nous croyons fermement en un équilibre entre innovation et tradition. Si notre cave dispose d'équipements et de technologies à la pointe de la modernité, nous restons très attachés aux cépages traditionnels à travers la diversité de notre terroir. Pour exprimer l'authenticité de ces derniers et de nos vins, nous veillons à conserver le côté artisanal et naturel de la vinification





**Château Haut Grelot** 28, Les Grelauds 33820 Saint Ciers sur Gironde 05.57.32.65.98 jbonneau@wanadoo.fr www.chateau-haut-grelot.com





# Notre vignoble

Sur notre vignoble, deux terroirs prédominent : un terroir sablo-graveleux sur les côteaux bordant l'estuaire de la Gironde, et un terroir sablo-argileux sur les côteaux les plus reculés. La région de Blaye bénéficie d'un microclimat favorable, avec un taux d'ensoleillement élevé et une hygrométrie idéale pour la maturation des raisins. Ces bonnes conditions apportent le côté fruité et puissant à nos vins rouges, et toute la fraîcheur, expression des arômes et gourmandise à nos vins blancs.

Nous cultivons toujours avec plus de soins nos vignes, par des opérations précises et raisonnées.

### Le vignoble en quelques chiffres :

Age moyen: 25 ans

Superficie: 70 hectares dont 25 hectares en cépages blancs et 45

hectares en cépages rouges.

Les cépages :

Rouges: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec Blancs: Sauvignon blanc, Muscadelle, Sémillon, Sauvignon Gris

# Nos engagements



La culture raisonnée : Depuis 2015, nous avons adopté un programme nommé « optidose » et qui permet la diminution des intrants phytosanitaires. L'objectif de cette opération est de répondre à l'exigence de la vigne, tout en préservant l'écosystème qui s'y attache.

Tous nos efforts sont concentrés sur une viticulture propre, responsable et durable afin de vous proposer des vins de qualité et respectueux de l'environnement