

Domaine Grains d'Estuaire



« Une histoire d'amitié »



Château Haut-Grelot



« Une histoire de famille »

CHÂTEAU
HAUT-GRELOT





Deux véritables passionnés du goût, Julien Bonneau et Alexandre Lavigne ont eu à cœur de partager l'envie de composer leur propre gamme de vins, « Grains d'Estuaire », dans leur région de prédilection : la Charente Maritime. Le vignoble est situé sur les coteaux de St Bonnet sur Gironde au sud du département, qui dominent l'estuaire de la Gironde.

Julien Bonneau et Alexandre Lavigne vous font découvrir des vins aromatiques et audacieux ! Des vins gourmands, avec une belle tenue en bouche; des vins gastros accompagnants parfaitement les plats, tout en nuances.

Ils ont alors revisité la culture de la vigne et l'analyse du terroir pour révéler aux sols de Saint Bonnet sur Gironde la meilleure expression de leurs grains de raisin. Connaître les caractéristiques de ces terres et en maîtriser toutes leurs spécificités étaient pour eux une évidence; une sélection de cépages était donc obligatoire.

Le grain de raisin doit s'exprimer au mieux avec le sol et la culture de la vigne pour atteindre le résultat tant espéré !

CHÂTEAU
HAUT-GRELOT



Le Château Haut Grelot est géré par la Famille Bonneau, viticulteur indépendant depuis 4 Générations. Le vignoble est situé à une cinquantaine de kilomètres au Nord de Bordeaux, sur la rive droite de l'Estuaire de la Gironde.

Figure des Grands Vins de Bordeaux, le Château Haut Grelot marque l'ère du dynamisme et de l'innovation au cœur de notre prestigieux terroir pour révéler la meilleure qualité de nos vins.

Nous produisons une large gamme de vins blancs, aromatiques, fins avec des senteurs de fruits exotiques, et de vins rouges fruités, puissants avec des tanins soyeux.

Depuis 2015, nous travaillons conjointement avec un fournisseur EURALIS pour la diminution des intrants phytosanitaires appelé programme « OPTIDOSE ». Notre objectif est de répondre à l'exigence de la vigne tout en préservant l'écosystème.

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



IGP CHARENTAIS

www.grainsdestuaire.fr



**CHÂTEAU
HAUT-GRELOT**



AOP BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

www.chateau-haut-grelot.com





AOP BLAYE CÔTES DE BORDEAUX



BORDEAUX SUPERIEUR



AOP BLAYE CÔTES DE BORDEAUX



BORDEAUX SUPERIEUR BORDEAUX








AOP BLAYE CÔTES DE BORDEAUX








CHÂTEAU
HAUT-GRELOT



	Cuvée	Terroir	Cépages	Vendange / Vinification	Arômes	Accords
	Bordeaux Rouge	Sols sablo-limoneux et argileux	50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon	50hL/Ha Vendange mécanique et tri sélectif des raisins. Elevage en cuve acier.	Fruits rouges Epices Belle texture en bouche	Viandes rouges Fromages
	Bordeaux Clairet	Sols sablo-limoneux et argileux	100% Cabernet Sauvignon	50hL/Ha Vendanges mécaniques. Macération pelliculaire. Saignée des cuves. Elevage 6 mois en cuves inox.	Notes florales Fruits rouges Rond et fruité Belle structure	Salades Pizzas Grillades
	Première Cuvée Blanc	Sol Sablo-limoneux et argileux	90% Sauvignon 10% Sémillon	50hL/Ha Macération Pelliculaire 24h 3 mois d'élevage sur lies en cuve	Fruit Exotique Pamplemousse Pêche blanche	Apéritifs Fruits de mer, poisson, Asperge
	Première Cuvée Rouge	Sol graveleux, Sablo-limoneux et argileux	70% Merlot 30% Cabernet Sauvignon	50hL/Ha Vendange a maturité optimale 12 mois d'élevage en barriques de 2eme vin	Fruits rouges Épices Tanins fondus	Apéritif Charcuterie Viandes Rouges Fromages
	P'tit Grelot Rosé	Sols argilo-limoneux	100% Malbec	50hL/Ha Vendanges mécaniques Tri des raisins. Rosé de pressée, premier jus extrait. 6 mois en cuve inox	Agrumes Belle fraîcheur et belle rondeur en bouche	Apéritif Fruits de mer Salades d'été






CHÂTEAU
HAUT-GRELOT













	Cuvée	Terroir	Cépages	Vendange / Vinification	Arômes	Accords
	Sélection Blanc	Sols sablo-limoneux et argileux	100% Sauvignon	45hL/Ha Vendanges mécaniques. Macération pelliculaire. Elevage 6 mois en barriques.	Vanille, Violette Pêche blanche Attaque vive Frais et ample	Apéritif Tapas Viandes blanches
	Sélection Rouge	Sol graveleux, Sablo-limoneux et argileux. Vieilles Vignes en haut des côteaux.	80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon	45hL/Ha Sélection des cuves de rouge tradition mariant richesse et rondeur de tanins.	Fruits rouges Vanille Toasté Epices	Viandes Fromage Gibier
	Belle de Blaye Blanc	Côteaux de Gendron – sols argilo-gravelo limoneux	100% Sauvignon Vieilles vignes de minimum 20 ans	45 hL/Ha Vendanges à pleine maturité Elevage 9 mois sur lies en barriques de deux vins	Boisé et minéral Belle longueur Riche et vif	Fruits de mer Poissons cuisinés Asperges
	Boir Pour Voir Vin Orange Blanc	Côteaux de Gendron sur des sols douxins	100% Sauvignon Gris	1 500 bouteilles Macération pelliculaire en cuve diamant pendant 6 mois. Foulage au pied. Elevage 6 mois en cuve diamant.	Arômes de rose, d'agrumes, de zeste d'orange et anisés	Apéritif Fromages à pâte dure Desserts biscuités
	Côteaux de Méthéz Rouge	8 Ha de vieilles vignes Côteau le plus graveleux du vignoble	100% Merlot	35hL/Ha Vendanges mécaniques en vert. Macération pelliculaire. Elevage 12 mois en barriques.	Fruits noirs Bois Ample, élégant Tanins soyeux	Viandes rouges grillées Fromages Gibiers

CHÂTEAU
HAUT-GRELOT






	Cuvée	Terroir	Cépages	Vendange / Vinification	Arômes	Accords
	Chemin de l'Estuaire Rouge	Sols gravelo-limono sableux	100% Cabernet Sauvignon	40hL/Ha Vinification intégrale en barrique Elevage 16 mois en barrique de 225L	Fruits rouges Bois, Vanille Notes grillées Puissant et charnu	Gibiers Viandes rouges maturées
	Pin Franc Rouge	Sols argilo-gravelo limoneux Parcelle Pin Franc exposée sud-ouest	100% Malbec	45hL/Ha Vinification en foudre Elevage 12 mois en foudre + 6 mois cuve ciment	Fruits rouges Violette Tanins soyeux	Apéritif Gibiers Charcuterie Chocolat
	As de Grelot Rouge	Sols sablo-graveleux sur nos côteaux bordant l'estuaire	60% Merlot 40% Malbec	35hL/Ha Vendanges mécaniques en vert. Macération pelliculaire à froid. Elevage 18 mois en barrique neuve	Vanille Epices Fraîcheur, finesse et complexité	Viandes rouges Fromages
	Cuvée St Julien Crémant de Bordeaux Brut	Sols sablo-limoneux et argileux	100% Sémillon	60hL/Ha Vendanges manuelles. Pressurage à froid (raisins entiers) Elevage 9 mois. Dégorgement en fin d'élevage.	Bulle fine et mousse persistante Fruits et fleurs	Apéritif Desserts
	Cuvée Julia Crémant de Bordeaux Rosé	Sols sablo-limoneux	100% Cabernet Sauvignon	Vendanges manuelles. Pressurage à froid (raisins entiers) Elevage 9 mois. Dégorgement en fin d'élevage.	Fleurs Ecorces d'orange Élégance	Fruits de mer Poissons grillés Apéritif Desserts





	Cuvée	Terroir	Cépages	Vendange / Vinification	Arômes	Accords
	Grains de Cocotte Blanc	Sols limoneux, graveleux	50% Sauvignon 50% Chardonnay	65hL/Ha Effeillage et récolte mécanique. Elevage 6 mois en cuve inox	Fruits exotiques Agrumes Gourmand	Apéritif Fruits de mer
	Grains de Cocotte Blanc Colombard	Sols argilo-calcaires	100% Colombard	Pressurage direct Fermentation à basse température. Elevage sur lies pendant 5 mois	Un vin expressif avec des notes d'agrumes et florales.	Apéritif Poissons Fruits de mer
	Grains de Cocotte Rouge	Sol graveleux, sablo-limoneux	70% Merlot 30% Syrah	70hL/Ha Effeillage et récolte mécanique. Récolte basse température. Elevage sur lies 6 mois.	Fruits frais Généreux Belle structure	Apéritif Charcuteries Viandes
	Gris de Cocotte Rosé	Sol limoneux, argileux	100% Cabernet Sauvignon	Ebourgeonnage et récolte basse température mécanique. Elevage sur lies fines – 6 mois	Fleurs Bonbons anglais Vif et gourmand	Apéritif Poissons
	Grains de Folie Blanc	Sols argilo-graveleux	100% Chardonnay	35hL/Ha Récolte manuelle à maturité Elevage 3 mois en barrique neuve + 3 mois en barrique de deux vins	Fruits exotiques Vanille Notes beurrées	Poissons en sauce St Jacques Volailles
	Arcane Rouge	Sols graveleux	100% Syrah	35hL/Ha Vendanges en vert. Effeillage et récolte manuels. Elevage 6 mois en barrique de 400L.	Epices et bois Tanins soyeux Poivre	Viandes Filet mignon Daube Fromagechèvre

	Cuvée	Terroir	Cépages	Vendange / Vinification	Arômes	Accords
	Cuvée Emma Blanc	Sols argilo-graveleux	100% Sauvignon	50hL/Ha Tri des raisins. Macération pré-fermentaire à froid. Elevage sans sulfites 8 mois sur lies.	Caramel Pêche de vigne Arlequin Meringue	Apéritif Fromages Poissons au beurre
	Cuvée Emma Rouge	Sols argilo-graveleux	100% Merlot	40hL/Ha Tri des raisins. Macération pré-fermentaire à froid. Elevage sans sulfites 6 mois sur lies	Fruits rouges Caramel Ecorces d'orange	Apéritif Agneau Viandes rouges
	Cuvée Emma Rouge Léger	Sols argilo-graveleux	100% Syrah	40hL/Ha Vendange mécanique. Elevage sans ajout de sulfites sur lies pendant 3 mois.	Bonbon acidulé Fruits rouges Framboise	Charcuteries Poissons
	Grains de Confidence Blanc	Sols argilo-graveleux	100% Chardonnay	25hL/Ha Récolte manuelle. Passage raisins en chambre froide. Elevage 18 mois avec bâtonnage	Abricot Bois Fleurs blanches	Poissons grillés Fruits de mer
	Grains de Confidence Rouge	Sols argilo-graveleux	30% cabernet Sauvignon 40% Merlot 30% Syrah	25hL/Ha Récolte manuelle. Passage raisins en chambre froide. Elevage 18 mois avec bâtonnage	Epices Régλισse Fruits noirs	Viandes rouges Fromages
	La Malice d'Emma Pétillant Naturel	Sols argilo-calcaires	80% Chardonnay 20% Rolle	2400 bouteilles Fermentation avec levures indigènes, dégorgement sans dosage.	Agrumes, citron Rondeur et acidité	Apéritif Desserts Fruits de mer







	Cuvée	Cépages	Vendange / Vinification	Arômes	Accords
	Bordeaux supérieur Rouge	85% Merlot 10% Cabernet-Sauvignon 5% Malbec	Les raisins sont égrappés et triés à la mai. Ils sont placés dans de petits fermenteurs en acier inoxydable pour un trempage à froid de quatre jours avant d'être fermentés à l'aide de levures sélectionnées. Le vin est soutiré en barriques neuves de chêne américain et français pendant 6 mois.	Un nez élégant et intense de petits fruits noirs et de subtiles notes de bois carbonisé et d'épices.	Accord parfait avec viandes rouge et plats épicés. A boire à 18°C.
	Cuvée Serge – Blaye Côtes de Bordeaux Rouge	70% Merlot 30% Malbec	Vendanges mécaniques et macérations pelliculaire pendant 3 semaines. Fermentation alcoolique entre 18 et 24°C. Légèrement élevé en vieux fûts pendant 12 mois.	Teintes rubis avec des reflets violets. Belle structure, bien équilibré avec des tanins soyeux.	Viande rouge, fromages et apéritif. Servir entre 18 et 20°C.
	Cuvée Serge – Blaye Côtes de Bordeaux Blanc	90% Sauvignon 10% Sémillon	Vendanges à la machine à maturation optimale. Macération pelliculaire pendant 12 heures. Fermentation alcoolique entre 16 et 18°C. Elevage 3 mois sur lies.	Nez expressif de fruits exotiques, pamplemousse et pêche blanche. Bien équilibré, élégant et longue finale aromatique.	Apéritif, fruits de mer, asperges.



	Cuvée	Cépages	Vendange / Vinification	Arômes	Accords
	Bordeaux Rouge	30% Merlot 30% Malbec 40% Cabernet Sauvignon	Macération des pellicules de raisins pendant 2 semaines dans des cuves thermorégulées. Elevage pendant 9 mois en cuves inox pour mettre en valeur un maximum de fruité.	Arômes de fruits rouges et d'épices. En bouche, le vin est gouleyant, fruité. Bel équilibre.	Idéal avec de la cuisine épicée, en apéritif, avec de la charcuterie.
	Bordeaux Supérieur Rouge	85% Merlot 10% Cabernet Sauvignon 5% Malbec	Raisins égrappés. Macération des pellicules de raisins pendant 3 semaines en cuves thermorégulées. Vieilli pendant 6 mois en fûts de chêne français de deuxième vin.	Arômes de petits fruits rouges légèrement toastés. En bouche, le vin est gouleyant, fruité et bien équilibré.	Un accord parfait avec une viande rouge, des pâtes, en apéritif...
	Fitoroux Bordeaux Supérieur Rouge	85% Merlot 15% Malbec	Eraflage et macération pelliculaire à froid pendant trois semaines avec contrôle des températures. Elevage 9 mois en barriques de deux vins.	Arômes boisés et de fruits rouges. Le vin est rond en bouche, fruité et bien équilibré avec une longue finale aromatique.	Un accord parfait avec les viandes rouges grillées ou en sauce, les gibiers et les fromages.
	Rocket Man – Blaye Rouge	100% Merlot	Tri des raisins après vendange. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation avec levures indigènes. Élevage sans utilisation de sulfite. Élevage sur lies pendant 6 mois.	Nez fruité et frais. Génereux et belle structure en bouche.	Un accord parfait à l'apéritif, avec des charcuteries et des viandes.



	Cuvée	Cépages		Vendange / Vinification	Arômes	Accords
	La Pénellerie Blanc	Sol Sablo-limoneux et argileux	90% Sauvignon 10% Sémillon	50hL/Ha Macération Pelliculaire 24h 3 mois d'élevage sur lies en cuve	Fruit Exotique Pamplemousse Pêche blanche	Apéritifs Fruits de mer, poisson, Asperge
	La Pénellerie Rouge	Sol graveleux, Sablo-limoneux et argileux	70% Merlot 30% Cabernet Sauvignon	50hL/Ha Vendange a maturité optimale 12 mois d'élevage en barriques de 2eme vin	Fruits rouges Épices Tanins fondus	Apéritif Charcuterie Viandes Rouges Fromages
	La Pénellerie Prestige Blanc	Sols sablo-limoneux et argileux	100% Sauvignon	45hL/Ha Vendanges mécaniques. Macération pelliculaire. Elevage 6 mois en barriques.	Vanille, Violette Pêche blanche Attaque vive Frais et ample	Apéritif Tapas Viandes blanches
	La Pénellerie Prestige Rouge	Sol graveleux, Sablo-limoneux et argileux. Vielles Vignes en haut des côteaux.	80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon	45hL/Ha Sélection des cuves de rouge tradition mariant richesse et rondeur de tanins.	Fruits rouges Vanille Toasté Epices	Viandes Fromage Gibier

Nous situer

