

CHÂTEAU BONNET

SCEV Domaine Pierre-Yves PERRACHON

Château BONNET

71 570 La Chapelle de Guinchay France

Tel: 03.85.36.70.41 fax: 03.85.36.77.27

E-mail : chbonnet@terre-net.fr

Site : www.chateau-bonnet.fr



FICHE TECHNIQUE

Chénas

Info Générale

| | |
|------------------|-----------------------|
| Domaine Viticole | Château Bonnet |
| Dénomination | AOC Chénas |
| Couleur | rouge |
| Cépage | Gamay |
| Région Viticole | Beaujolais |
| Vigneron | Pierre-Yves Perrachon |

Culture et Vinification

| | |
|----------------|---|
| Culture | Lutte raisonnée depuis 1999 |
| Terroir | Sables et graviers , galets granitiques |
| age des vignes | 50 ans |
| Production /ha | 50 hl |
| Taille | gobelet |
| Vendange | manuelles |
| Elevage | cuves et foudres chêne 6 mois à 1 an Pièces de Chêne 228 l |

Caractéristiques

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Mise en bouteille | à la propriété |
| bouteille | bourgogne 750 ml |
| emballage | carton de 6 ou 12 blles |

Dégustation

| | |
|------------------------|---------------------------------------|
| Température de service | 14 à 16° |
| Accord mets -Vins | Volailles, Viandes blanches, fromages |
| Temps de garde | 3 à 7 ans |

L'appellation Chénas

Le plus rare des crus du Beaujolais ,Chénas est récolté sur 280 has sur les villages de Chénas (69) et La Chapelle de Guinchay (71) Le village de Chénas doit son nom à la forêt de Chêne qui composait au 14e siècle la colline de Rémont. Les sols de sables et de graviers alluvionnaires granitique donnent un vin aux arômes de pivoine et de rose avec des notes épicées et boisées.



Le Domaine

Château Bonnet est une vieille demeure seigneuriale datant de 1630 La famille Perrachon originaire de Juliéna à la passion du beau métier de vigneron depuis le 17^{ème} siècle. C'est en 1973 que Pierre Perrachon acquiert Château Bonnet . Depuis cette date la famille rénove les batisses, les caves et le vignoble afin d'avoir un bel outil de travail, produisant des vins de qualité: Chénas, Moulin à Vent, Saint-Amour, Juliéna, B- blanc et Bourgogne.

