

**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 : chbonet@terre-net.fr](mailto:chbonet@terre-net.fr)

Site : [www chateau-bonnet.net](http://www.chateau-bonnet.net).



## FICHE TECHNIQUE

### Crémant de Bourgogne

#### Info Générale

Domaine Viticole	Château bonnet
Dénomination	AOC Crémant de Bourgogne
Elaborateur	F . Loron Fleurie
Couleur	Blanc
Cépage	Chardonnay 100%
Région Viticole	Bourgogne
Vigneron	Pierre-Yves Perrachon

#### Culture et Vinification

Culture	Lutte raisonnée depuis 1999
Terroir	Argilo-Calcaires
age des vignes	40 ans
Production /ha	70 hl
Taille	guyot
Vendanges	manuelles en cagettes
Pressurage	presse pneumatique
Prise de mousse	9 mois

#### Caractéristiques

Mise en bouteille	Chez F Loron
bouteille	Type Champagne verte
emballage	carton de 6

#### Dégustation

Température de service	6 à 8 °C
Accord mets -Vins	Apéritifs, Anniversaires, Fêtes.
Temps de garde	1à 3 ans



#### Le Domaine

Château Bonnet est une vieille demeure seigneuriale datant de 1630

La famille Perrachon originaire de Juliéas à la passion du beau métier de vigneron depuis le 17<sup>ème</sup> 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, Juliéas, B- blanc et Bourgogne.