

**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.fr



FICHE TECHNIQUE

Moulin à Vent

Info Générale

Domaine Viticole	Château Bonnet
Dénomination	AOC Moulin à Vent
Couleur	rouge
Cépage	Gamay
Région Viticole	Beaujolais
Vigneron	Pierre-Yves Perrachon
Œnologue conseil	laurent Vuillaume

Culture et Vinification

Culture	Lutte raisonnée depuis 1999
Terroir	Sable granitique Manganèse
Age des vignes	60 ans
Production /ha	50 hl
Taille	gobelet
Vendange	manuelles
Elevage	cuves et foudres chêne 6 mois à 1 an

Caractéristiques

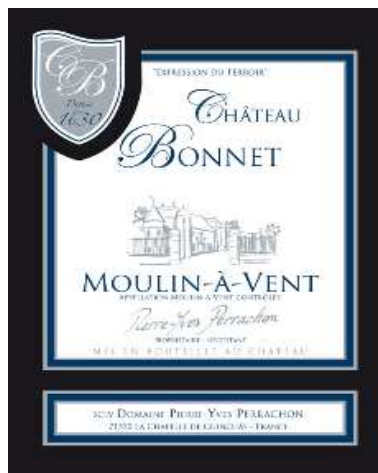
Mise en bouteille	à la propriété
bouteille	bourgogne 750 ml
emballage	carton de 6 ou 12 blles

Dégustation

Température de service	15° à 17°
Accord mets - Vins	Volailles, gibiers, viandes rouges fromages
Temps de garde	3 à 7 ans

L'appellation Moulin à Vent

Le moulin à Vent doit son nom au Moulin, classé monument historique qui domine les terroirs de Chénas et Romanèche où le cru est récolté. Sur des expositions plein sud et avec des sols de ghor et sous sols contenant du manganèse, les 650 has qui composent l'appellation produisent un vin racé, charpenté à la couleur rubis foncée aux arômes d'épices et de fruits mûrs.



Moulin à Vent

Le Domaine

Château Bonnet est une vieille demeure seigneuriale datant de 1630. La famille Perrachon originaire de Juliéna s'est passionnée pour le 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.