



# CHÂTEAU BONNET

## « Chat'au Bonnet Rouge »

*Charlotte, Julien et Pierre-Yves Perrachon*



### *A la Vigne*

Cépage : Gamay  
Type : Rouge  
AOP : Beaujolais Villages  
Âge des vignes : 40 ans  
Sols : Granite issu d'alluvions anciennes  
Taille : Gobelet  
Rendement : 50 hL/ha  
Culture : Terra Vitis, Bio non certifié  
Entretien des sols : 3-4 labours peu profonds, sans herbicide  
Récolte : Manuelle

### *A la cave*

Cuaison de 7-8 jours en grappes entières. Fermentation alcoolique indigène, contrôle des températures < 28°C. 1 remontage par jour. Fermentation malolactique en cuve.

### *Elevage*

10 à 12 mois en cuve inox

### *Mise*

Mise en bouteille en jour « fruits » du calendrier lunaire. Mise à la propriété.



Nez: cassis, mûre  
Bouche: fruitée, souple  
A déguster dans les 1-3 ans

*Le Saviez-vous* : Château Bonnet, sous ce jeu de mots facile, vous propose un vin rouge frais et fruité

