



# CHÂTEAU BONNET

## « Chat'au Bonnet Rosé »

*Charlotte, Julien et Pierre-Yves Perrachon*



### *A la Vigne*

Cépage : Gamay  
Type : Rosé  
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*

Pressurage direct (pressoir pneumatique)  
contrôle des températures lors de la  
fermentation alcoolique < 16°C.

### *Elevage*

6 à 9 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 1-2 ans

*Le Saviez-vous* : Château

Bonnet, sous ce jeu de mots  
facile, vous propose un vin rosé  
frais et fruité parfait pour les  
soirées d'été !

