



# CHÂTEAU BONNET

## « Beaujolais Villages Blanc, En Pérelle »

*Charlotte, Julien et Pierre-Yves Perrachon*



### *A la vigne*

Cépage :	Chardonnay
Type :	Blanc
AOP :	Beaujolais Villages Blanc
Terroir :	En Pérelle
Âge des vignes :	35 ans
Sols :	Argilo-limoneux
Taille :	Guyot
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 par un pneumatique
Vinification :	Fermentation alcoolique indigène, température contrôlée < 16 °C. Fermentation malolactique en fût.

### *Elevage*

6 à 9 mois en fût chêne

### *Mise*

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



Nez: fruits blancs, brioché, amande  
Bouche: belle fraîcheur, sec, rond, légèrement toasté  
A déguster dans les 1-3 ans

*Le Saviez-vous* : L'appellation  
Beaujolais Villages Blanc  
représente seulement 2% de la  
surface totale du Beaujolais !

