



CHÂTEAU BONNET

« Chénas, Chat'au Bonnet Rouge »

Charlotte, Julien et Pierre-Yves Perrachon



A la Vigne

| | |
|----------------------|--|
| Cépage : | Gamay |
| Type : | Rouge |
| AOP : | Chénas |
| Terroirs: | Les Darroux / En Pérelle |
| Âge des vignes : | 50 ans |
| Sols : | Granite issu d'alluvions anciennes |
| Taille : | Gobelet et Cordon |
| 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 10-12 jours en grappes entières. Fermentation alcoolique indigène, contrôle des températures < 28°C. Pigeage en début de macération puis grillage avec 1 remontage par jour.. Fermentation malolactique en cuve.

Elevage

10 à 18 mois en cuve béton

Mise

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



Nez: fraise, framboise
Bouche: fruitée, tanins élégants et souples
A déguster dans les 5-6 ans

Le Saviez-vous : Château

Bonnet, sous ce jeu de mots facile, vous propose son Chénas fruité et gourmand de parfaite convivialité.

