



CHÂTEAU BONNET

« Chénas 1054 »

Charlotte, Julien et Pierre-Yves Perrachon



A la vigne

Cépage :	Gamay
Type :	Rouge
AOP :	Chénas
Terroir:	Le Clos / En Pérelle
Âge des vignes :	70 ans
Sols :	granite altéré, piémonts et alluvions anciennes
Taille :	Gobelet
Rendement :	30 hL/ha
Culture :	Terra Vitis, Bio non certifié
Entretien des sols :	3-4 labours peu profonds, sans herbicide
Récolte :	Manuelle

A la cave

Cuvaison de 15-18 jours. Egrappage à 50%. Fermentation alcoolique indigène, contrôle des températures < 28°C. Pigeage en début de macération, Grillage avec 1 remontage par jour. Fermentation malolactique en fûts de chêne.

Elevage

de nombreux mois en fûts de chêne (jamais neuf)

Mise

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

Le Saviez-vous : Le nom de cette cuvée correspond à son nombre de jour d'élevage en fût, presque 3 ans pour ce Chénas 2015.



Nez: confiture de mûre, cassis, vanille, épices
Bouche: ample, structurée, épicée
A déguster dans les 5-10 ans

