



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.

