



# CHÂTEAU BONNET

## « Chénas, Confiance de l'Echevin »

*Charlotte, Julien et Pierre-Yves Perrachon*



### *A la vigne*

Cépage :	Gamay
Type :	Rouge
AOP :	Chénas
Terroir :	Le Clos
Âge des vignes :	> 100 ans
Sols :	Granite issu de piémonts, galets ronds
Taille :	Gobelet
Rendement :	20 hL/ha
Culture :	Terra Vitis, Bio non certifié
Entretien des sols :	manuellement à la pioche
Récolte :	Manuelle

### *A la cave*

Cuvaison de 12-18 jours en grappe entière. Fermentation alcoolique indigène, contrôle des températures < 28°C. Pigeage en début de macération puis grillage avec 1 remontage par jour. Fermentation malolactique en fût.

### *Elevage*

12 – 15 mois en fût de chêne (jamais neuf)

### *Mise*

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

*Le Saviez-vous* : Cette cuvée est un hommage à Claude Bonnet, fondateur du Château en 1630 et Echevin à la ville de Mâcon



Nez: fruits rouges, mûre, réglisse, violette  
Bouche: fruitée, tanins élégants mais soutenus  
A déguster dans les 5-10 ans

