



CHÂTEAU BONNET

« Crémant de Bourgogne »

Charlotte, Julien et Pierre-Yves Perrachon



A la vigne

Cépage : Chardonnay
Type : Blanc
AOP : Crémant de Bourgogne
Village: La Chapelle de Guinchay
Âge des vignes : 10 ans
Sols : Argilo-limoneux
Taille : Guyot
Rendement : 70 hL/ha
Culture : Terra Vitis, Bio non certifié
Entretien des sols : 3-4 labours peu profonds, sans herbicides
Récolte : Manuelle en cagette

A la cave

Pressurage direct par un pressoir pneumatique, 1 nuit à 5°C puis débouillage.

Mise

Mise en bouteille pour l'EARL Vins Pierre-Yves Perrachon par les Ets Loron



Nez: fleur blanche, agrumes, minéralité
Bouche: bulles fines, frais et élégant
A déguster dans les 1-3 ans

Le Saviez-vous : Notre Crémant est un blanc de blanc, produit à partir du cépage Chardonnay

