



# CHÂTEAU BONNET

## « Julié纳斯, vieilles vignes »

*Charlotte, Julien et Pierre-Yves Perrachon*



### *A la vigne*

Cépage :	Gamay
Type :	Rouge
AOP :	Julié纳斯
Terroirs :	Les Capitans / La Bottière / Les Chers
Âge des vignes :	60 ans
Sols :	roches magmatiques et granite altéré
Taille :	Gobelet
Rendement :	45 hL/ha
Culture :	Terra Vitis, Bio non certifié
Entretien des sols :	3-4 labours peu profonds
Récolte :	Manuelle

### *A la cave*

Cuvaison de 10-14 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 cuve.

### *Elevage*

12 mois en cuve béton

### *Mise*

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



Nez: fruits rouges, poivré, mentholé  
Bouche: fruitée, tanins élégants  
A déguster dans les 5-6 ans

*Le Saviez-vous* : Le Julié纳斯

doit son nom à Jules César, venu conquérir le Beaujolais et reparti conquis par le Julié纳斯

