



CHÂTEAU BONNET

« Moulin à Vent, vieilles vignes »

Charlotte, Julien et Pierre-Yves Perrachon



A la vigne

| | |
|----------------------|---|
| Cépage : | Gamay |
| Type : | Rouge |
| AOP : | Moulin à Vent |
| Terroirs: | Rouchaux /Burdelines /En Brenay /Maisons neuves |
| Âge des vignes : | 60 ans |
| Sols : | granite altéré, piémonts et alluvions anciennes |
| Taille : | Gobelet |
| Rendement : | 40 hL/ha |
| Culture : | Terra Vitis, Bio non certifié |
| Entretien des sols : | 3-4 labours peu profonds |
| Récolte : | Manuelle |

A la cave

Cuaison de 12-14 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 cuve.

Elevage

12 mois en cuve béton

Mise

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

Le Saviez-vous : Ce vin doit son nom au Moulin à Vent, monument historique construit au XV siècle



Nez: violette, cerise, kirch
Bouche: fruitée, ample, tanins fins mais présents
A déguster dans les 5-6 ans

