



CHÂTEAU BONNET

« Moulin à Vent, Vin de Garde »

Charlotte, Julien et Pierre-Yves Perrachon



A la vigne

Cépage :	Gamay
Type :	Rouge
AOP :	Moulin à Vent
Terroirs:	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

Cuvaison 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 fûts de chêne.

Elevage

12 mois en fûts de chêne (jamais neuf)

Mise

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



Nez: cerise, kirch, brioché

Bouche: ample, ronde, tanins fins mais présents

A déguster dans les 5-8 ans

Le Saviez-vous : Notre chienne

Nesquik fidèle gardienne du domaine nous a inspiré ce parallèle entre notre chien de garde et ce vin de garde !

