



# 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 !

