



CHÂTEAU BONNET

« Saint-Amour, Côte de Besset »

Charlotte, Julien et Pierre-Yves Perrachon



A la vigne

Cépage :	Gamay
Type :	Rouge
AOP :	Saint-Amour
Village :	Côte de Besset
Âge des vignes :	60 ans
Sols :	granite altéré et grès
Taille :	Gobelet
Rendement :	42 hL/ha
Culture :	Terra Vitis, Bio non certifié
Entretien des sols :	3-4 labours peu profonds
Récolte :	Manuelle

A la cave

Cuvaison de 10 jours en grappe entière. Fermentation alcoolique indigène, contrôle des températures < 28°C. Grillage de la cuve avec 1 remontage par jour. Fermentation malolactique en cuve.

Elevage

12 mois en cuve inox

Mise

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

Le Saviez-vous : La Côte de Besset est le point le plus haut de l'appellation Saint-Amour, à 380 m d'altitude.



Nez: fraise des bois, framboise
Bouche: fruitée, souple, élégante
A déguster dans les 5-6 ans

