



CHÂTEAU BONNET

« Beaujolais Villages Blanc, En Pérelle »

Charlotte et Julien Perrachon



A la vigne

Cépage :	Chardonnay
Type :	Blanc
AOP :	Beaujolais Villages Blanc
Terroir :	En Pérelle
Âge des vignes :	35 ans
Sols :	Argilo-limoneux
Taille :	Guyot
Rendement :	30 hL/ha
Culture :	Biologique
Entretien des sols :	3-4 labours peu profonds
Récolte :	Manuelle

A la cave

Pressurage :	direct par un pneumatique
Vinification :	Fermentation alcoolique indigène, température contrôlée < 16 °C. Fermentation malolactique en fût.

Elevage

9 mois en fût chêne

Mise

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



Nez: fruits blancs (poire), brioché, amande
Bouche: belle fraîcheur, sec, rond, légèrement toasté
A déguster dans les 1-3 ans

Le Saviez-vous : L'appellation
Beaujolais Villages Blanc
représente seulement 2% de la
surface totale du Beaujolais !

