



CHÂTEAU BONNET

« Chénas, Le Clos »

Charlotte et Julien Perrachon



A la vigne

Cépage :	Gamay
Type :	Rouge
AOP :	Chénas
Terroir:	Le Clos
Âge des vignes :	45 ans
Sols :	Granite issu de piémonts, galets ronds
Taille :	Gobelet et Cordon
Rendement :	30-35 hL/ha
Culture :	Biologique
Entretien des sols :	3-4 labours peu profonds
Récolte :	Manuelle

Vinification

Cuvaison de 12-14 jours. Egrappage à 50 %. Fermentation alcoolique indigène, contrôle des températures < 28°C. Pigeage en début de macération puis grillage avec 1 remontage par jour. Fermentation malolactique en cuve.

Elevage

10 mois en foudre

Mise

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

Le Saviez-vous : Nous sommes les seuls à pouvoir utiliser le lieu-dit Le Clos sur Chénas, c'est l'unique monopole du Cru Chénas.



Nez: confiture de fraise, de framboise, eucalyptus
Bouche: fruitée, tanins élégants
A déguster dans les 5-6 ans

