



CHÂTEAU BONNET

« Julié纳斯, vieilles vignes »

Charlotte et Julien Perrachon



A la vigne

Cépage :	Gamay
Type :	Rouge
AOP :	Julié纳斯
Terroirs :	Les Capitans / La Bottière / Les Chers
Âge des vignes :	60 ans
Sols :	roches magmatiques et granite altéré
Taille :	Gobelet
Rendement :	35 hL/ha
Culture :	Bio non certifié (en conversion)
Entretien des sols :	3-4 labours peu profonds
Récolte :	Manuelle

A la cave

Cuvaison de 14 jours en grappe entière. 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 cuve béton

Mise

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



Nez: fruits rouges, poivré, mentholé (eucalyptus)
Bouche: fruitée, riche, tanins élégants
A déguster dans les 5-6 ans

Le Saviez-vous : Le Julié纳斯 doit son nom à Jules César, venu conquérir le Beaujolais et reparti conquis par le Julié纳斯