



CHÂTEAU BONNET

« Moulin à Vent, le Petit Brennay »

Charlotte, Julien et Pierre-Yves Perrachon



A la vigne

Cépage :	Gamay
Type :	Rouge
AOP :	Moulin à Vent
Terroirs:	Le Petit Brennay
Âge des vignes :	60 ans
Sols :	granite altéré, piémonts et alluvions anciennes
Taille :	Gobelet
Rendement :	30 hL/ha
Culture :	En conversion biologique
Entretien des sols :	3-4 labours peu profonds
Récolte :	Manuelle

A la cave

Cuaison 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 cuve.

Elevage

18 mois en cuve béton

Mise

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

Le Saviez-vous : Ce vin doit son nom au Moulin à Vent, monument historique construit au XV siècle



Nez: violette, cerise, kirch
Bouche: fruitée, ample, tanins fins mais présents
A déguster dans les 5-6 ans