CHÂTEAU BONNET

« Moulin à Vent, Vin de Garde »

Charlotte & Julien Perrachon

A la vigne

Cépage :	Gamay
Type :	Rouge
AOP :	Moulin à Vent
Terroirs:	Les Rouchaux
Âge des vignes :	60 ans
Sols :	granite altéré, piémonts et alluvions anciennes
Taille :	Gobelet
Rendement :	35 hL/ha
Culture :	En Conversion biologique
Entretien des sols :	3-4 labours peu profonds
Récolte :	Manuelle

A la Cave

Cuvaison 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 fûts de chêne.

Elevage

12 mois en fûts de chêne (jamais neuf)

Mise

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

Nez: cerise, kirch, brioché
Bouche: ample, ronde, tanins fins mais présents
A déguster dans les 5-8 ans

Le Saviez-vous : Notre chienne Nesquik fidèle gardienne du domaine nous a inspiré ce parallèle entre notre chien de garde et ce vin de garde !

Vins Pierre-Yves PERRACHON- 2 Les Paquelets, Château Bonnet – 71570 La Chapelle de Guinchay