



# CHÂTEAU BONNET

## « Saint-Amour, Côte de Besset »

*Charlotte & Julien Perrachon*



### *A la vigne*

Cépage :	Gamay
Type :	Rouge
AOP :	Saint-Amour
Terroir :	Côte de Besset
Âge des vignes :	60 ans
Sols :	granite altéré et grès
Taille :	Gobelet
Rendement :	35 hL/ha
Culture :	Bio pas encore certifié
Entretien des sols :	3-4 labours peu profonds
Récolte :	Manuelle

### *A la cave*

Cuvaison de 10 jours en grappe entière. Fermentation alcoolique indigène, contrôle des températures < 28°C. Grillage de la cuve avec 1 remontage par jour. Fermentation malolactique en cuve.

### *Elevage*

10 mois en cuve inox

### *Mise*

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

*Le Saviez-vous* : La Côte de Besset est le point le plus haut de l'appellation Saint-Amour, à 380 m d'altitude.



Nez: fraise des bois, framboise  
Bouche: fruitée, souple, élégante  
A déguster dans les 5-6 ans