



CHÂTEAU BONNET

« Chénas, Chat'au Bonnet »

Charlotte & Julien Perrachon



A la Vigne

Cépage :	Gamay
Type :	Rouge
AOP :	Chénas
Terroirs:	Les Darroux, Les blemonts
Âge des vignes :	30 ans
Sols :	Granite issu d'alluvions anciennes
Taille :	Gobelet et Cordon
Rendement :	40 hL/ha
Culture :	Biologique
Entretien des sols :	3-4 labours peu profonds
Récolte :	Manuelle

A la cave

Cuvaison de 8 jours maxi en grappes entières. Fermentation alcoolique indigène, contrôle des températures < 28°C. 1 remontage par jour. Fermentation malolactique en cuve.

Elevage

6 à 12 mois en cuve béton

Mise

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



Nez: fraise, framboise
Bouche: fruitée, tanins élégants et souples
A déguster dans les 1-3 ans

Le Saviez-vous : Château

Bonnet, sous ce jeu de mots facile, vous propose son Chénas fruité et gourmand de parfaite convivialité.

