



Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

Vins du Val de Loire
Saumur Champigny - Crémant de Loire
Saumur Blanc, Rouge et Rosé

SAUMUR ROSÉ Tradition



Cépage : Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 30 ans

Sol : Argilo calcaire

Taille : Guyot Val de Loire.

Vinification : 35 % par saignée et 65 % en pressée, la fermentation alcoolique se fait en cuve inox à basse température (14 – 16°C).

Elevage : Court, la mise en bouteille se déroule en début d'année afin de préserver le fruit frais.

Dégustation : Robe rose pâle avec des reflets légèrement "saumon". Le nez est frais et révèle des arômes de groseilles. La bouche, charnue et longue libère des notes fruitées, puis la finale est tendre et rafraîchissante.

Consommation : A boire jeune sur des entrées, charcuterie, pizzas, viandes blanches et grillades (idéale pour les moments de convivialités).

Servir à 8 – 12°C

Garde : 2 ans



BONNEAU ET FILS (EARL) - 45, Rue du BOURG NEUF - 49400 VARRAINS - FRANCE
TÉLÉPHONE : +33(0)2 41 52 92 38 - T ÉLÉCOPIE : +33(0)2 41 67 35 48 - bonneau@labonneliere.com - www.labonneliere.com
RCS : SAUMUR 423 863 711 (99D154) - N° SIRET : 423 863 711 00010 - CODE APE NAF : 0121Z – N° TVA : FR 06 423 863 711
N° ACCISE : FR 099 663 E 0265 – N°EORI : 423 863 711 00010 fr