

# Domaine La Bonnelière

## CABERNET DE SAUMUR "Cuvée Tradition"

**Cépage :** Cabernet Franc

**Age moyen des vignes :** 30 ans

**Sol :** Argilo calcaire

**Taille :** Guyot Val de Loire.

**Vinification :** 50 % par saignée et 50 % en pressé, la fermentation alcoolique se fait en cuve inox à basse température (15 – 18°C).

**Elevage :** Court; la mise en bouteille se déroule au printemps afin de préserver le fruit frais.

**Dégustation :** Robe rose pale 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 :** A boire dans les 3 ans



### **BONNEAU Et Fils (EARL)**

45 RUE DU BOURG NEUF - 49 400 VARRAINS

Tél. 02 41 52 92 38 - Fax. 02 41 67 35 48 - Site: [www.labonneliere.com](http://www.labonneliere.com) - Email: [bonneau@labonneliere.com](mailto:bonneau@labonneliere.com)

RCS: SAUMUR 423 862 711 (99D154) - N°SIRET: 423 86 3 711 00010 - CODE APE NAF: 011G - N°TVA: FR 06 42 3 863 711