

Domaine La Bonnelière

SAUMUR CHAMPIGNY "Cuvée Tradition"

Cépage : Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 20 ans

Sol : Calcaire sur Turonien et argilo-graveleux

Taille : Guyot Val de Loire.

Cuvaison : 10 à 15 jours en cuves thermo régulées pour extraire la couleur et le fruit rouge.

Elevage : Quelques mois en cuve, puis la mise en bouteille a lieu au printemps afin de préserver le fruit.

Dégustation : La robe a des reflets grenats. Les arômes de fruits rouges sont frais et flatteurs au nez. La bouche est élégante avec des notes de fruits compotés et des tanins veloutés. Cette cuvée s'inscrit parfaitement dans la tradition de l'appellation.

Consommation : A boire jeune sur des entrées, poissons, charcuterie, viandes blanches et grillades. Servir entre 14 et 16°C.

Garde : A consommer dès aujourd'hui et jusqu'à 5 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 - Email: 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