

# Domaine La Bonnelière

## SAUMUR CHAMPIGNY "Cuvée Symphonie"

**Cépage :** Cabernet Franc

**Age moyen des vignes :** 20 ans

**Sol :** Argilo-calcaire sur Tuffeau

**Taille :** Guyot Val de Loire

**Cuvaison :** 20 à 25 jours en cuve thermo régulée afin de marier la richesse

**Dégustation :** Robe grenat aux reflets pourpres. Le nez révèle des notes de fruits rouges et noirs bien mures. Sur une concentration aromatique importante, le fond du fruit s'exprime avec une grande fraîcheur. La bouche ample et charnue, le tout dans une parfaite harmonie. Les tanins sont fins et délicats. Le fruit domine et rafraîchit l'ensemble gustatif.

**Consommation :** Viandes rouges, gibiers et fromages  
Servir entre 15 et 17°C

**Garde :** A consommer dès aujourd'hui et pendant 5 ans.

Ce vin est vendu dans les magasins Carrefour Market et Champion entre 6,00 et 6,30 Euros la bouteille.



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