

Domaine la  
*Bonnelière*

Anthony & Cédric BONNEAU  
Vignerons

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

# SAUMUR CHAMPIGNY

## L'Ecu Noir

**Coté Nature !**  
SANS SULFITES AJOUTES



**Cépage :** Cabernet Franc

**Sol :** Argilo-calcaire, vignes se trouvant dans un clos entre les deux bourgs.

**Taille :** Guyot Val de Loire.

**Cuvaison :** En petit volume, avec des pigeages réguliers en début de fermentation et une macération d'une quinzaine de jours.

**Elevage :** Totalemment à l'abri de l'air pour éviter toute oxydation et soutirages à l'abri de l'air. Il est travaillé en micro oxygénation juste avant la mise en bouteille.

**Dégustation :** Belle robe de couleur pourpre intense. Nez de fruits noirs et rouges bien mûrs. La bouche est structurée, veloutée et puissante. L'attaque est souple et intense, avec une finale riche et fruitée : on croirait croquer dans la grappe.

**Consommation :** Viandes rouges grillées, gros gibiers en sauce et fromages.

Servir à 16 – 18°C, à déboucher 2 heures avant le service

**Garde :** A consommer dès aujourd'hui et pendant 5 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](mailto:bonneau@labonneliere.com) - [www.labonneliere.com](http://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