

Domaine la
Bonnellerie

Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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

SAUMUR CHAMPIGNY

Les Poyeux



Cette cuvée provient du remarquable et reconnu lieu-dit « *Les Poyeux* ».

Cépage : Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 35 ans

Sol : Argilo-calcaire sur Tuffeau

Taille : Guyot Val de Loire.

Cuaison : 20 à 25 jours en cuve thermo régulée avec des délestages pour obtenir un équilibre parfait entre les tanins et le fruit.

Elevage : 30% élevé en fûts de chêne de deux vins pendant 9 mois et le reste en cuve.

Dégustation : La robe est violette et le nez d'une parfaite maturité. Le Cabernet Franc s'exprime pleinement avec des nuances épicées rappelant les fruits noirs mûrs. La rondeur de la bouche ample et charnue, s'accompagne de tanins fins et persistants.

Consommation : Viandes rouges goûteuses, gibiers et fromages

Servir à 15 - 18°C et le déboucher 2 heures avant le service

Garde : A consommer dès aujourd'hui et pendant 10 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@labonnellerie.com - www.labonnellerie.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