

Domaine la
Bonnelière

Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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

SAUMUR CHAMPIGNY Tradition



Cépage : Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 20 ans

Sol : Calcaire sur Turonien et argilo-graveleux

Taille : Guyot Val de Loire.

Cuaison : Une partie en macération pré fermentaire à froid d'une semaine, suivi d'une fermentation alcoolique de 10 à 15 jours en cuve thermo régulée 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 grenat. 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 : Vin gourmand, à boire jeune sur des entrées, poissons, charcuteries, 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 - 49400 VARRAINS - FRANCE
TÉLÉPHONE : +33(0)2 41 52 92 38 - T ÉLÉCOPIE : +33(0)2 41 67 35 48 - bonneau@labonneliere.com - 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