



Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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

SAUMUR ROUGE Gourmandine

Un vin de plaisir...

...Tout simplement !



Cépage : Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 20 ans

Sol : Argilo calcaire

Taille : Guyot Val de Loire.

Cuaison : 6 à 8 jours en cuve thermo régulée entre 20 et 24°C et macération pré fermentaire à froid (7 à 8 °c) pour une partie et le reste en thermo vinification pour extraire le fruit et le charnu.

Elevage : Court en cuve, la mise en bouteille se déroule dès le mois de janvier pour préserver le fruité, à découvrir chaque année pour la St Valentin !

Dégustation : Vin de plaisir à la robe rubis, au nez se dégage des arômes de petits fruits rouges, framboise et cassis. En bouche ce vin est particulièrement fruité tout en ayant du gras et une belle harmonie.

Consommation : A boire jeune sur des entrées, charcuterie, viandes blanches et grillades.

Servir à 12 – 15°C.

Garde : A consommer dès la St Valentin et jusqu'à 3 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