



Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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

SAUMUR CHAMPIGNY LA RUETTE



Cépage : Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 10-15 ans

Sol : Argilo Calcaire sur tuffeau

Taille : Guyot Val de Loire.

Cuvaison : cuvaison longue

Elevage : 1 an en amphore

Dégustation : Belle robe. Nez complexe avec une belle fraîcheur. La bouche est toute en finesse avec des tanins fins et bien enrobés.

Consommation : Viandes rouges, gros gibiers et fromages.

Servir à 16 – 18°C, à déboucher 2 heures avant le service, et encore mieux le carafier.

Garde : A consommer dès aujourd'hui et pendant 10 ans.