

EARL BONNEAU et Fils

Anthony et Cédric BONNEAU  
Vignerons

SAUMUR CHAMPIGNY  
Saumur Blanc, Rouge et Rosé  
Crémant de Loire - Coteaux de Saumur

# 47 – N°3

## ROUGE FRIAND

VIN DE FRANCE

*Ce vin issu du cépage Cabernet Franc, nous rappelle le temps des anciens ... « Le Breton »*



**Cépage** : Cabernet Franc

**Sol** : Argilo-calcaire

**Taille** : Guyot Val de Loire.

**Vinification** : Macération pré-fermentaire à froid et fermentation courte en cuve thermorégulée pour extraire une belle couleur et beaucoup de fruits rouges

**Elevage** : Quelques mois en cuve inox et la mise en bouteille a lieu dès le début du printemps pour préserver la fraîcheur et le coté friand de ce vin.

**Dégustation** : Robe rubis aux reflets violines, au nez se dégage une belle intensité aromatique de fruits rouges, fraises et cassis. Vin souple, friand et légèrement tanique, avec une belle longueur en bouche.

**Consommation** : Sur la jeunesse, avec un plateau de charcuteries, des grillades et des fromages à pâtes molles.

Servir à 14 – 16°C

**Garde** : A consommer dans sa jeunesse 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](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

