



Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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



SAUMUR ROSÉ « La pièce d'Or »

Issu d'un grand terroir, un Rosé différent

Cépage : Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 30 ans

Sol : Argilo calcaire

Taille : Guyot Val de Loire.

Vinification : Rosé de saignée, la fermentation alcoolique se fait en cuve inox à basse température (15°C-17°C).

Élevage : 1 mois en cuve inox sur ses lies fines, puis 3 mois en fûts de chênes afin d'acquérir structure et complexité.

Dégustation : Belle robe saumonée avec de profonds reflets. À la fois puissant et fin, le nez s'exprime sur des notes de fraises et cerises finement toastées. La bouche ample et charnue allie une belle matière à une vivacité bien ajustée.

Consommation : Rosé de gastronomie, il accompagne à merveille les plateaux de charcuterie, la cuisine méditerranéenne, les viandes grillées et volailles.

Servir frais entre 8 – 12°C

Garde : 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

