

Domaine la  
*Bonnelière*

Anthony & Cédric BONNEAU  
Vignerons

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

## CABERNET DE SAUMUR Tradition



**Cépage** : Cabernet Franc

**Age moyen des vignes** : 30 ans

**Sol** : Argilo calcaire

**Taille** : Guyot Val de Loire.

**Vinification** : 50 % par saignée et 50 % en pressée, la fermentation alcoolique se fait en cuve inox à basse température (14 – 16°C).

**Elevage** : Court, la mise en bouteille se déroule au printemps afin de préserver le fruit frais.

**Dégustation** : Robe rose pâle avec des reflets légèrement "saumon". Le nez est frais et révèle des arômes de groseilles. La bouche, charnue et longue libère des notes fruitées, puis la finale est tendre et rafraîchissante.

**Consommation** : A boire jeune sur des entrées, charcuterie, pizzas, viandes blanches et grillades (idéale pour les moments de convivialités).

Servir à 8 – 12°C

**Garde** : 2 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@abonneliere.com - www.labonneliere.  
RCS : SAUMUR 423 863 711 (99D154) - N° SIRET : 423 863 711 00010 - CODE APE NAF : 0121Z – N° TVA : FR 06 42  
N° ACCISE : FR 099 663 E 0265 – N°EORI : 423 863 711 00010 fr