



Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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

SAUMUR CHAMPIGNY

Franc 100%

Cette cuvée provient du remarquable et reconnu lieu-dit « *Les Poyeux* ».

Cépage : 100% Cabernet Franc

Age des vignes : 60 ans minimum

Sol : Argilo-calcaire sur Tuffeau

Taille : Guyot Val de Loire.

Cuvaison : longue (5 à 6 semaines) en cuve inox thermo régulée pour extraire la matière sur une vendange bien mûre. Fermentation malo-lactique en cuve.

Élevage : un élevage long de plus de 36 mois en fûts neufs dans les anciennes caves de tuffeau, au pied du St Vincent. Puis elle passe 4 mois en cuve pour parfaire l'élevage de cette cuvée d'exception.

Dégustation : Jolie robe grenat foncé, intense. Son nez expressif développe des arômes de fruits noirs fins et délicats, accompagné de notes de vanillées. Son attaque est franche, avec une note épicée et boisée qui lui apporte tout son caractère. Sa bouche ample et ronde est pleine de générosité. Un vin qui attise à 100% la curiosité...

Consommation : Viandes rouges, civets et gibiers, fromages

Servir à 16-18 °C, à déboucher 2h avant.

Garde : Prêt à déguster, il peut attendre encore une dizaine d'années, voir plus pour les patients...



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.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