

Domaine la
Bonnellière

Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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

SAUMUR CHAMPIGNY

85 / 15 Cabernet Sauvignon



Cépage : Cabernet Franc 85%, Cabernet Sauvignon 15%

Sol : Argilo-calcaire

Taille : Guyot Val de Loire.

Cuaison : Cuaison intégrale en double barrique durant 3 semaines, la fermentation des raisins se fait directement dans les fûts.

Elevage : En double barrique d'un vin (ou demi-muit égal à 450L), sur une durée de 9 mois. La mise en bouteille se fait en septembre.

Dégustation : Belle robe de couleur pourpre intense. Le nez développe des arômes de fruits noirs et de cassis avec des notes légèrement vanillées. La bouche est structurée et puissante avec des tanins fermes et soyeux.

Consommation : A boire avec des viandes rouges goûteuses, des viandes en sauce et du fromage.

Garde : Il est prêt à consommer, à boire dans les 10 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