



Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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

SAUMUR CHAMPIGNY

85 / 15 Pineau d'Aunis



Cépage : Cabernet Franc 85%, Pineau d'Aunis 15%

Sol : Argilo-Graveleux

Taille : Guyot Val de Loire pour le Cabernet Franc et Guyot double à court bois pour le Pineau d'Aunis.

Cuaison : Cuaison intégrale en double barrique durant 8 jours, la fermentation des raisins se fait directement dans les fûts pour une fermentation délicate.

Elevage : En cuve inox sur une courte durée pour préserver le fruit. La mise en bouteille se fait dès le printemps.

Dégustation : Robe de couleur rouge rubis. Le nez libère des arômes de fruits rouges, sur la framboise avec des notes légèrement poivrées. En bouche, c'est un vin fruité et léger, avec une attaque souple et une finale épicée. Une belle harmonie se dégage entre le nez et la bouche.

Consommation : A boire jeune sur des entrées, charcuteries, viandes blanches et rouges.

Servir légèrement frais, à 14-16°C

Garde : Il est prêt à consommer, à garder au maximum 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 - 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