



Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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

SAUMUR CHAMPIGNY L'Excellence



Cette cuvée provient du lieu-dit "*Le Clos Marconnet*", sur la commune de VARRAINS.

Cépage : Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 85 ans

Sol : Calcaire sur tuffeau

Taille : Guyot Val de Loire.

Cuvaison : 1 mois en cuve thermo régulée afin d'extraire la structure.

Elevage : 12 mois en fût de chêne (70% en fût d'un vin et 30% en fût de deux vins).

Dégustation : Belle robe pourpre. Nez complexe de fruits noirs et rouges avec des notes grillées. La bouche est structurée, veloutée en attaque et d'une grande longueur. La finale est riche et légèrement boisée.

Consommation : Viandes rouges, gros gibiers et fromages.

Servir à 16 – 18°C, à déboucher 2 heures avant le service, et encore mieux le carafier.

Garde : A consommer dès aujourd'hui et pendant 15 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.com
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