



Sophie & Jean-Christian
BONNIN

CABERNET D'ANJOU

MILLESIME : 2018

TYPE DE VIN : ROSE DEMI SEC

CEPAGE : CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON

AGE MOYEN DES VIGNES : 45 ans

NATURE DU SOL : ARGILO-CALCAIRES ET SABLO-LIMONEUX



METHODE DE VINIFICATION : Macération pelliculaire de 36 heures pour obtenir la couleur rose et délicate. Opérations préfermentaires sous gaz inerte, et fermentation à basse température (14-15°C), pour préserver les arômes. Mutage (c'est l'arrêt de la fermentation pour garder des sucres résiduels) au froid et au filtre tangentiel. Cette méthode qui consiste à enlever les levures du vin évite l'ajout de sulfites et permet ainsi au vin de garder toute son expression.

CONDUITE DE LA VIGNE : Terra Vitis, la signature de vigneron français qui respectent la nature, les hommes et les vins. Terra Vitis exprime en latin le lien étroit et indissociable entre la vigne et le terroir. Il y a plus de 15 ans que des vigneron se sont regroupés pour créer Terra Vitis. Précurseurs de l'agriculture raisonnée, ils se sont engagés.

ACCORD METS ET VIN : Ce vin brillant a une robe couleur rose subtile. Il a un nez expressif dans lequel les odeurs des petits fruits rouges (groseille, framboise) se mêlent à des notes florales. La bouche offre une attaque souple puis une matière onctueuse enrobée d'arômes confiturés persistants en finale.

Notre cabernet d'anjou est un vin gourmand, tel un bonbon, il n'y a pas d'heure pour le savourer: apéritifs entre amis, après-midi d'été, cuisine orientale et thaï, déserts fruités...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

La Croix des Loges - 4 ch. des Vignobles - 49540 MARTIGNE-BRIAND - Tel : +33 2 41 59 43 58 - bonninlesloges@orange.fr

SIRET 808 972 558 00015 - APE 0121Z - EARL au capital variable de 30.000 €uros

www.vignoble-bonnin.fr

