

Famille Bonnin

Par Sophie et Jean-Christian BONNIN, vigneron



Famille Bonnin - Anjou

Le 22 mai prochain, c'est l'Anjou qui débarquera au Courtyard ! Nous recevons en effet la famille Bonnin, dont le domaine est au cœur des appellations Côteaux du Layon et Bonnezeaux. Réservez votre soirée !



	1 - "Eden" - Saumur effervescent 2020	
	<u>Origine</u>	France - Anjou
	<u>Appellation</u>	Saumur fines bulles
	<u>Producteur</u>	Famille Bonnin
	<u>Type</u>	Blanc effervescent
	<u>Elevage</u>	Méthode traditionnelle. Élevé en cave pendant 3 ans avant dégorgement
	<u>Cépage</u>	Chenin (70%), Cabernet franc (15%), Chardonnay (15%)
	<u>Robe</u>	jaune aux reflets dorés
	<u>Nez</u>	1er nez: complexe 2ème nez: notes florales et délicates
	<u>Bouche</u>	suave et ronde se termine par une bulle fine et persistante.
	<u>Accord</u>	Apéritif, desserts, Comté, Beaufort
<u>Degré</u>	12,5 % vol.	
<u>Tarif</u>	9,15 €	

	2- Anjou - Blanc 2022	
	<u>Origine</u>	France - Anjou
	<u>Appellation</u>	Anjou
	<u>Producteur</u>	Famille Bonnin
	<u>Type</u>	Blanc sec tranquille
	<u>Elevage</u>	courte macération pelliculaire sous gaz inerte, suivie d'une macération à basse température pour préserver couleur et arômes. Elevage sur lies (3 mois) pour développer le gras
	<u>Cépage</u>	100% Chenin blanc
	<u>Robe</u>	jaune pale
	<u>Nez</u>	1er nez: fraîcheur et fruité 2ème nez: -
	<u>Bouche</u>	élégante, tendre et tonique à la fois
	<u>Accord</u>	Apéritif, Poissons, crustacés
<u>Degré</u>	12,5 % vol.	
<u>Tarif</u>	7,55 €	



3 - "XL" - Anjou - Blanc 2021

Origine France - Anjou

Appellation Anjou

Producteur Famille Bonnin

Type Blanc sec

Elevage Récolté en surmaturité, vinifié en barriques de 400l (1 an) avec mise en suspension régulière des lies fines . Vin blanc de garde.

Cépage 100% Chenin Blanc

Robe jaune soutenu

Nez
1er nez: noisettes grillées, fleurs blanches, notes boisées
2ème nez : fruits exotiques, pêche, ananas

Bouche ample et complexe avec une très belle longueur

Accord Apéritifs, toasts de foie gras, poissons en sauces, coquilles st jacques, viandes blanches ou fromages à pâte persillée.

Degré 13,5 % vol.

Tarif 12,40 €



4 - Rosé de Loire - Rosé 2022

Origine France - Anjou

Appellation Rosé de Loire

Producteur Famille Bonnin

Type Rosé

Elevage Macération pelliculaire courte, fermentation à basse température.

Cépage Cabernet Franc (70%), Grolleau noir (15%) et Gamay (15%)

Robe Rose rubis brillante et lumineuse

Nez
1er nez : petits fruits rouges
2ème nez : agrumes et bonbon anglais (Gamay)

Bouche Gourmande, fruitée et fraîche

Accord Entrées, grillades, pizzas, couscous...

Degré 12,5 % vol.

Tarif 6,55 €

5 - O'Wild - Vin orange 2022



<u>Origine</u>	France - Anjou
<u>Appellation</u>	Vin de France
<u>Producteur</u>	Famille Bonnin
<u>Type</u>	Vin orange
<u>Elevage</u>	Le jus de chenin blanc contient des pigments jaunes, qui virent à l'orange / ambre après 30j de macération. Un pigeage est effectué à la main matin et soir durant cette période. Après pressurage, le vin est élevé sur lies pendant 4 mois.
<u>Cépage</u>	100% Chenin blanc
<u>Robe</u>	Orange cuivré
<u>Nez</u>	Intense, agrumes et épices (curry, bergamote)
<u>Bouche</u>	Très surprenante, n'a rien à voir avec ce qu'on a l'habitude de déguster. Finale poivrée et soutenue par les tanins.
<u>Accord</u>	Apéritif avec toasts
<u>Degré</u>	14,5%
<u>Tarif</u>	16,35€

6 - "Un point c'est Rouge" - Anjou - Rouge 2021



<u>Origine</u>	France - Anjou
<u>Appellation</u>	Anjou
<u>Producteur</u>	Famille Bonnin
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	-
<u>Cépage</u>	Cabernet franc, Cabernet-sauvignon
<u>Robe</u>	Rouge rubis
<u>Nez</u>	1er nez: petits fruits noirs 2ème nez: nuances torréfiées
<u>Bouche</u>	ronde et équilibrée, intense et fruitée
<u>Accord</u>	Apéritif, grillades.
<u>Degré</u>	12,5 % vol.
<u>Tarif</u>	8,90 €

	7 - "Les Grenuces" - Anjou villages - Rouge 2017	
	<u>Origine</u>	France - Anjou
	<u>Appellation</u>	Anjou villages
	<u>Producteur</u>	Famille Bonnin
	<u>Type</u>	Rouge
	<u>Elevage</u>	vendanges raisins très mûrs souvent début novembre. Macération longue (3 semaines) et délicate pour un vin charnu aux tanins soyeux
	<u>Cépage</u>	100% Cabernet-sauvignon
	<u>Robe</u>	Rouge sombre
	<u>Nez</u>	1er nez: puissant marqué par les fruits noirs 2ème nez: intense
	<u>Bouche</u>	harmonieuse, concentrée, riche et soyeuse
<u>Accord</u>	Gibiers, côte de bœuf, civet de lièvre	
<u>Degré</u>	13,5 % vol.	
<u>Tarif</u>	11,50 €	

	8 - "Les Perrières" - Bonnezeaux	
	<u>Origine</u>	France - Anjou
	<u>Appellation</u>	Bonnezeaux
	<u>Producteur</u>	Famille Bonnin
	<u>Type</u>	Blanc liquoreux
	<u>Elevage</u>	Raisins atteints de pourriture noble récoltés manuellement, tris successifs. Fermentation et élevage en fût pendant un an.
	<u>Cépage</u>	100% chenin blanc
	<u>Robe</u>	jaune or aux reflets cuivrés
	<u>Nez</u>	1er nez: complexe, fleurs blanches, fruits mûrs 2ème nez: fruits confits, agrumes et notes vanillées délicates
	<u>Bouche</u>	Subtil équilibre en bouche entre alcool, sucres et acidité
<u>Accord</u>	Apéritifs, foie gras poêlé ou en terrine, fromages bleus...	
<u>Degré</u>	12,5 % vol.	
<u>Tarif</u>	20,70 €	