



VIGNERONS
PROPRIÉTAIRES
DEPUIS 1920



DEPUIS
1920



VAL DE LOIRE

Orléanais

Orléans

Sarthe

Angers

Tours

Anjou

Touraine

Nantes

Muscadet

Saumurois

Bourges

Loire

Centre





DEPUIS
1920



FAMILLE BONNIN

UNE HISTOIRE

1920, la famille BONNIN s'installe sur le village des Loges en plein cœur de l'Anjou, plante ses premiers pieds de vigne et construit un chai de vinification...l'aventure commence.

2000, Sophie, originaire du Sud de la France et Jean-Christian BONNIN héritier de 4 générations de vigneron angevins, terminent leurs études d'œnologie et prennent les rennes du Domaine en tandem avec l'ambition de créer des vins **traditionnels** et **innovants**.

- **Un Siècle**
- **5 générations de vigneron**
- **La transmission d'une passion**



DEPUIS
1920



FAMILLE BONNIN

UN VIGNOBLE

Le Domaine s'étend sur **43 hectares**,
acquis au fil du temps par la Famille BONNIN.

Le CABERNET FRANC et le CABERNET SAUVIGNON
représentent la majeure partie de l'encépagement pour l'élaboration
de **cuvées traditionnelles** rouges et rosés.

Le CHENIN, principal cépage blanc du Val de Loire est aussi cultivé
pour les Vins Blancs et les Fines Bulles.

Enfin, les cépages Chardonnay, Grolleau, Gamay et Pineau d'Aunis
participent à la création de cuvées **Innovantes**.



DEPUIS
1920



FAMILLE BONNIN

UN TERROIR

Le climat tempéré, de type océanique est particulièrement doux de par sa situation entre les influences océaniques et continentales. Les vignes profitent d'un bel ensoleillement et de faibles écarts thermiques.

Le vignoble bénéficie d'une importante diversité de terroirs :

- Shistes gréseux du Primaire pour l'élaboration de vins **rouges** à la fois **fruités et structurés**.
- Shistes verts du Primaire parfaitement adaptés à la maturité du Chenin pour de beaux vins **blancs** caractérisés par leur **minéralité** et leur **complexité aromatique**.
- Sols limono-argileux du Tertiaire pour l'élaboration de vins **rosés fruités, frais et toniques**.



DEPUIS
1920

FAMILLE BONNIN

UN SAVOIR FAIRE

De part notre héritage, notre formation d'oenologue et malgré les aléas climatiques de plus en plus fréquents, **nous élaborons et maîtrisons la régularité de nos cuvées** par notre savoir-faire en ajustant nos techniques de travail tant à la vigne qu'en vinification jusqu'à la commercialisation.

Au delà de cette technicité, notre curiosité et notre soif de découverte nous poussent à **innover et créer des vins atypiques et étonnants.**





DEPUIS
1920



FAMILLE BONNIN

TERRA VITIS®

Certifiée TERRA VITIS® depuis 20 ans,
la Famille BONNIN s'engage dans la **Biodiversité**,
le **Développement Durable**, la **Traçabilité**.

Terra Vitis® est une démarche qui répond aux critères du Développement Durable.

Elle assure la **sécurité alimentaire** et la **qualité de nos vins**,
ainsi que le **bien être de tous nos collaborateurs**
et le **respect de l'environnement**.





DEPUIS
1920

N O S V I N S



DEPUIS
1920



ROSÉ DE LOIRE

Rosé sec fruité et de caractère



Sophie & Jean-Christian

B O N N I N

Assemblage de CABERNET FRANC, GROLLEAU NOIR et GAMAY, cultivés sur sols argilo calcaires.

Ce vin est obtenu par de courtes macérations pelliculaires sous gaz inerte, suivie d'une fermentation à basse température pour préserver couleur et arômes.

- Robe rose rubis brillante et lumineuse.
- Nez de petits fruits rouges et d'agrumes.
- Bouche souple et charnue avec une finale harmonieuse, longue et structurée.

Conditionnement : carton 6 bt 75cl

Liger d'OR 2020

Ambassadeur des vins de Loire 2020



DEPUIS
1920



ANJOU BLANC SEC

Vin blanc sec 100 % CHENIN DE LOIRE



Sophie & Jean-Christian

B O N N I N

Vin de cépage CHENIN cultivé sur des schistes.

Ce vin est obtenu par de courtes macérations pelliculaires sous gaz inerte, suivie d'une fermentation à basses températures pour préserver couleur et arômes. Elevage sur lies fines pour développer le gras et la rondeur du vin.

- Robe jaune pâle.
- Nez typé de chenin.
- Bouche élégante, tendre et tonique à la fois.

Conditionnement : carton 6 bt 75cl



DEPUIS
1920



Sophie & Jean-Christian
B O N N I N

L ' E X C E L L E N C E

De Sophie et Jean-Christian...

Des vins issus de sélections parcelaires
et de vinifications spéciales
pour des cuvées confidentielles...



DEPUIS
1920



" XL "

ANJOU BLANC

Vin Blanc élevé en fût de chêne

100 % CHENIN DE LOIRE



Sophie & Jean-Christian

B O N N I N

Cépage CHENIN cultivé sur une parcelle de schistes exposée sud.

Vendanges manuelles avec sélection des grains, macérations pelliculaires sous gaz inerte, fermentation et élevage en barriques de 400 litres durant 1 année avec mise en suspension régulière des lies fines pour le gras et la complexité du vin.

- Robe jaune soutenue.
- Nez typé de chenin, notes boisées délicates, fruits exotiques, pêche, ananas
- Bouche ample et complexe avec une très belle longueur.

Un vin blanc d'Anjou qui surprend !

Conditionnement : carton 6 bt 75cl

Médaille d'Argent Vignerons Indépendants 2019



DEPUIS
1920



"LES GRENUCES"

ANJOU VILLAGES

Vin Rouge 100 % CABERNET SAUVIGNON



Sophie & Jean-Christian

B O N N I N

Cépage CABERNET SAUVIGNON cultivé sur une parcelle de schistes exposée plein sud.

Vendanges manuelles de raisins très mûrs souvent réalisées début novembre.
Macération longue et délicate pour un vin charnu aux tanins soyeux.

- Robe rouge profond et sombre.
- Nez puissant marqué par les fruits noirs, intense!
- Bouche harmonieuse, concentrée, riche et soyeuse.

Conditionnement : carton 6 bt 75cl

Sélection Guide Hachette 2019



DEPUIS
1920



"LES PERRIERES"

BONNEZEUX

Grand Vin Blanc liquoreux



Sophie & Jean-Christian

B O N N I N

Cépage CHENIN cultivé sur un petit terroir de schistes bien délimité dans le village de Bonnezeaux pour un vin blanc liquoreux au caractère unique en Anjou.

Vendanges manuelles tardives effectuées en 3 ou 4 passages pour ne ramasser que les raisins confits, passerillés, botrytisés. Longue fermentation par les levures indigènes en barriques de 400 litres et élevage un an avant la mise en bouteille.

- Robe jaune or aux reflets cuivrés.
- Nez complexe de mangue et de fleurs blanches mêlées à des notes vanillées délicates.
- Subtil équilibre en bouche entre alcool, sucres et acidité.

Conditionnement : carton 6 bt 75cl

médaille d'OR concours Interloire 2018



DEPUIS
1920

N O S
E F F E R V E S C E N T S



DEPUIS
1920



EDEN SAUMUR BRUT

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Assemblage de CHENIN 70%,
CHARDONNAY 15%,
CABERNET FRANC 15%



Sophie & Jean-Christian

B O N N I N

Assemblage des 3 cépages dès la fermentation, élaboration selon la méthode traditionnelle avec une deuxième fermentation en bouteille.

Elevage sur lattes pendant 24 mois.

- Robe jaune aux reflets dorés.
- Le nez complexe se distingue par ses notes florales intenses et délicates à la fois.
- La bouche suave et ronde se termine par une bulle fine et persistante.

Conditionnement : carton 6 bt 75cl



DEPUIS
1920

C O N C E P T W I N E



DEPUIS
1920



Un Point c'est **ROUGE**

Vin rouge de Loire, une vraie surprise...

Vin de cépage CABERNET FRANC et CABERNET SAUVIGNON cultivé sur des sols argilo calcaires et schisteux.

Un soir d'été, l'idée d'un vin rouge de copains, des raisins croquants de cabernet, une vinification toute en folie. Il est là tout est dit : Un Point c'est Rouge !

- Robe rouge rubis.
- Au nez, notes de petits fruits noirs frais et des nuances torréfiées.
- Bouche ronde et équilibrée, intense et fruitée

Conditionnement : carton 6 bt 75cl



www.famillebonnin.com