

Domaine la
Bonnellerie

Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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

SAUMUR BLANC L'Excellence



Cépage : Chenin ou Pineau de la Loire
Sol : Argilo-calcaire et Argilo-limoneux
Taille : Guyot Val de Loire.
Récolte : Manuelle par tries successives.

Vinification : Fermentation alcoolique en fût de chêne récent à basse température en cave (13°C)
Elevage : Sur lies fines pendant 14 mois en fût de chêne.

Dégustation : La robe est dorée aux reflets jaunes paille. Le nez est fin et puissant, typique des chenins récoltés à maturité optimale. La bouche d'une grande complexité reste souple, ronde et montre quelques notes boisées: un vin tout en finesse.

Consommation : Apéritif, poissons en sauce, viandes blanches et fromages
Servir à 10 – 13°C.

Garde : A déguster dès aujourd'hui pour apprécier sa fraîcheur, ou dans 10 ans pour sa complexité et les arômes secondaires du chenin.



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@labonnellerie.com - www.labonnellerie.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