

# Domaine La Bonnelière

## COTEAUX DE SAUMUR " L' Excellence "

**Cépage** : Chenin

**Sol** : Argilo-calcaire et Argilo-limoneux.

**Taille** : Guyot Val de Loire.

**Récolte** : Manuelle de vendange botrytisée et passerillée en 3 à 5 tries successives étalées sur 2 mois.

**Vinification** : Fermentation alcoolique en fûts à basses températures dans nos caves de tuffeau (13°C). Fermentation très longue de 6 à 10 mois en fûts.

**Elevage** : 12 mois en fûts de plusieurs vins.

**Dégustation** : La robe est ambrée. Ce liquoreux d'exception au nez très complexe développe des arômes de fruits secs, fruits confits et miel. La bouche est particulièrement concentrée, ample et fondue, tout en exprimant de la fraîcheur et une richesse exceptionnelle.

**Consommation** : Apéritif, foie gras et dessert  
Servir entre 10 et 13°C

**Conservation** : 50 ans et plus



### **BONNEAU Et Fils (EARL)**

45 RUE DU BOURG NEUF - 49 400 VARRAINS

Tél. 02 41 52 92 38 - Fax. 02 41 67 35 48 - Site: [www.labonneliere.com](http://www.labonneliere.com) - Email: [bonneau@labonneliere.com](mailto:bonneau@labonneliere.com)  
RCS: SAUMUR 423 862 711 (99D154) - N°SIRET: 423 863 711 00010 - CODE APE NAF: 011G - N°TVA: FR 06 423 863 711