

Domaine La Bonnelière

CREMANT DE LOIRE "Prestige"

Cépage : Chenin

Sol : Argilo-limoneux

Taille : Guyot Val de Loire.

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve à basse température.

Elevage : Méthode traditionnelle; élevé en cave de tuffeau.

Dégustation : Robe jaune pâle portée par de fines bulles régulières et persistantes. Le nez libère d'agréables arômes de fleurs blanches, fruits jaunes et d'agrumes qui terminent sur une finale briochée. La bouche est souple, ronde et bien équilibrée; en parfaite harmonie avec le nez.

Consommation : Ce Brut accompagnera les apéritifs, entrées, desserts et tous les moments conviviaux. Servir entre 4 et 8°C.

Garde : 3 ans



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 - Email: 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