

Domaine La Bonnelière

SAUMUR "Cuvée Tradition"

Cépage : Chenin

Sol : Argilo-calcaire et Argilo-limoneux

Age moyen des vignes : 30 ans

Taille : Guyot Val de Loire.

Vinification : Le moût est débourbé après pressurage, puis fermentation en cuve thermo-régulées et élevage court sur lies de quelques mois en cuve.

Elevage : Court, la mise en bouteille se déroule au printemps afin de préserver les arômes.

Dégustation : Vin blanc dont la robe est légèrement dorée. Le nez frais révèle des arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs blanches. Souple en attaque, son fruité persiste et donne une finale ample et longue.

Consommation : A boire jeune sur des crustacés, poissons, entrées et viandes blanches.
Servir entre 8 et 12°C.

Garde : 5 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