

Domaine La Bonnelière

SAUMUR

"Prestige"

Lieux-dit : Les Poyeux

Cette cuvée provient du remarquable et reconnu Lieux-dit Les Poyeux.

Cépage : Chenin

Sol : Argilo-calcaire

Taille : Guyot Val de Loire.

Récolte : Manuelle

Vinification : Fermentation alcoolique en cuves et fûts de chênes à basse température en cave (13°C)

Elevage : Sur lies fines pendant 8 mois en fûts.

Dégustation : Il s'habille d'une élégante robe dorée. Puissant, ce vin développe une très grande complexité aromatique de fruits à chaires blanches et fruits confits. Cette complexité se prolonge dans un palais charnu, épicé et harmonieux.

Consommation : Apéritif, poissons en sauce, viandes blanches et fromages de chèvres.

Servir à 9 – 13°C.

Conservation : A déguster dès aujourd'hui pour sa fraîcheur et dans les 10 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