



Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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

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 basse température 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 liqueux 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

Garde : 50 ans et plus, si la cave est bonne !



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@labonneliere.com - www.labonneliere.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