



Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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

COTEAUX DE SAUMUR

Les Perruchers



Cépage : Chenin

Sol : Argilo-calcaire et Argilo-limoneux.

Taille : Guyot Val de Loire.

Récolte : Manuelle en 3 ou 4 tries successives sur 2 mois.

Vinification : Fermentation alcoolique en fût à basse température dans nos caves de tuffeau. La fermentation est généralement très longue (3 à 6 mois).

Elevage : 8 à 12 mois en fût.

Dégustation : Ce vin blanc moelleux complexe laisse apparaître une robe dorée aux reflets paille. Le nez développe des arômes d'abricots confits, pommes cuites et miel. La bouche est ample et fondue, tout en exprimant de la fraîcheur et de la vivacité en finale, typique des Coteaux de Saumur.

Consommation : Apéritif, foie gras, fromages persillés, dessert et tous les moments conviviaux.

Servir entre 8 et 12°C

Garde : A consommer dès aujourd'hui et avec une très grande garde jusqu'à 15 ans.



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