

EARL BONNEAU et Fils

Anthony et Cédric BONNEAU  
Vignerons

SAUMUR CHAMPIGNY  
Saumur Blanc, Rouge et Rosé  
Crémant de Loire - Coteaux de Saumur

# DÉBRHYDÉS BULLES

METHODE TRADITIONNELLE



*Une bulle facile et festive.*

**CEPAGES** : Voltis, Floréal, Chenin, Cabernet-Franc

**SOL** : Limono-sableux sur calcaire.

**TAILLE** : Guyot Val de Loire.

**VINIFICATION** : Assemblage des variétés résistantes aux maladies fongiques (Floréal et Voltis) avec nos cépages locaux (Chenin et Cabernet Franc). Pressurage direct, puis fermentation à basse température (14-16°C) en cuve inox.

**ELEVAGE** : Méthode Traditionnelle, élevé dans nos caves de tuffeau.

**DÉGUSTATION** : Robe jaune-vert pâle aux bulles fines et régulières. Le nez libère des notes de fruits exotiques que l'on retrouve en bouche avec une finale souple et acidulée.

**CONSOMMATION** : Vin de fête par excellence, il accompagnera les apéritifs, desserts et tous les moments conviviaux.  
Servir entre 4 et 8°C.

**GARDE** : Prêt à consommer et à boire dans les 2 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](mailto:bonneau@labonneliere.com) - [www.labonneliere.com](http://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

