

Domaine la
Bonnellerie

Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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

SAUMUR BLANC Tradition



Cépage : Chenin ou Pineau de la Loire
Sol : Argilo-calcaire et Argilo-limoneux
Taille : Guyot Val de Loire.

Vinification : Le moût est débourbé après pressurage, suivit d'une fermentation en cuve inox à basse température (12 – 14°C).

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 : 3 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@labonnellerie.com - www.labonnellerie.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