



Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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

COTEAUX DE SAUMUR Tradition



Cépage : Chenin

Sol : Argilo-calcaire et Argilo-limoneux.

Taille : Guyot Val de Loire.

Récolte : Manuelle

Vinification : Fermentation alcoolique en fûts à basse température dans nos caves de tuffeau. La fermentation est généralement très longue (1 à 4 mois).

Elevage : 8 à 12 mois en fûts.

Dégustation : Ce vin blanc moelleux tout en simplicité, offre une belle robe or pâle. Le nez développe des arômes de coings et fruits blancs. Fruité et léger en bouche, il révèle une nervosité agréable qui lui donne de la vie et de la gaieté.

Consommation : Apéritif, plats exotiques et fromages de brebis.

Servir entre 8 et 12°C

Garde : 10 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@abonneliere.com - www.labonneliere.com
RCS : SAUMUR 423 863 711 (99D154) - N° SIRET : 423 863 711 00010 - CODE APE NAF : 0121Z - N° TVA : FR 06 42
N° ACCISE : FR 099 663 E 0265 - N°EORI : 423 863 711 00010 fr