

Domaine la
Bonnelière

Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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

SAUMUR Blanc Demi-Sec



Cépage : Chenin, Cabernet Franc.

Sol : Argilo-limoneux

Taille : Guyot Val de Loire.

Vinification : Première fermentation alcoolique en cuve à basse température.

Elevage : Méthode traditionnelle, élevé dans nos caves de tuffeau.

Dégustation : Robe de couleur jaune pâle, légers reflets or, son effervescence et régulière et persistante. Le nez libère des arômes délicats d'agrumes et de fruits blancs. La bouche est souple et bien équilibrée, avec une légère touche de sucrosité et une finale pleine de fraîcheur, accompagnée d'une légère vivacité.

Consommation : Cette bulle accompagnera les apéritifs, desserts et tous les moments conviviaux. Servir entre 4 et 8°C.

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