

Domaine la  
*Bonnelière*

Anthony & Cédric BONNEAU  
Vignerons

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

## SAUMUR BLANC Les Perruchers



**Cépage :** Chenin

**Sol :** Argilo-calcaire

**Taille :** Guyot Val de Loire.

**Récolte :** Manuelle

**Vinification :** Fermentation alcoolique en cuve et fût de chêne à basse température en cave (13°C)

**Elevage :** Sur lies fines pendant 8 mois en fût.

**Dégustation :** Il s'habille d'une élégante robe dorée. Puissant, ce vin développe une très grande complexité aromatique de fruits à chairs blanches et fruits confits. Cette complexité se prolonge dans un palais charnu et harmonieux, suivi d'une finale minérale.

**Consommation :** Apéritif, poissons en sauce, viandes blanches et fromages de chèvres.

Servir à 9 – 13°C.

**Garde :** A déguster dès aujourd'hui pour sa fraîcheur et dans les 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](mailto:bonneau@abonneliere.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 42  
N° ACCISE : FR 099 663 E 0265 - N°EORI : 423 863 711 00010 fr