

Domaine La Bonnelière

COTEAUX DE SAUMUR

"Prestige"

Cépage : Chenin

Sol : Argilo-calcaire et Argilo-limoneux.

Taille : Guyot Val de Loire.

Récolte : Manuelle en 3 ou 4 tries successives sur 2 mois.

Vinification : Fermentation alcoolique en fûts à basses températures dans nos caves de tuffeau. La fermentation est généralement très longue (3 à 6 mois).

Elevage : 8 à 12 mois en fûts.

Dégustation : Ce vin blanc moelleux laisse apparaître une robe dorée aux reflets paille. Le nez développe des arômes de fruits confits, pomme cuite et miel. La bouche est ample et fondue, tout en exprimant de la fraîcheur et de la vivacité en final; typique des Coteaux de Saumur.

Consommation : Apéritif, foie gras, fromages persillés, dessert et tous moments conviviaux.

Servir entre 8 et 12°C

Conservation : A consommer dès aujourd'hui et avec une très grande garde jusqu'à 35 ans.



BONNEAU Et Fils (EARL)

45 RUE DU BOURG NEUF - 49 400 VARRAINS

Tél. 02 41 52 92 38 - Fax. 02 41 67 35 48 - Site: www.labonneliere.com - Email: bonneau@labonneliere.com

RCS: SAUMUR 423 862 711 (99D154) - N°SIRET: 423 86 3 711 00010 - CODE APE NAF: 011G - N°TVA: FR 06 423 863 711