

Domaine la
Bonnelière

Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

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

CREMANT DE LOIRE Blanc Brut



Cépage : Chenin et 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 jaune pâle portée par de fines bulles régulières et persistantes. Le nez libère d'agréables arômes de fleurs blanches, fruits jaunes et d'agrumes qui terminent sur une finale briochée. La bouche est souple, ronde et bien équilibrée, légèrement acidulée en finale, en parfaite harmonie avec le nez.

Consommation : Ce Brut accompagnera les apéritifs, entrées, 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 42
N° ACCISE : FR 099 663 E 0265 - N°EORI : 423 863 711 00010 fr