

Domaine la
Bonnellerie

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@labonnellerie.com - www.labonnellerie.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