

L'AURORE

AOP Savennières - Agriculture Biologique

2017 *Cuvée
hors série*

Le gel du 26 avril 2017 nous a privés de notre récolte. Seuls quelques bourgeons ont résisté...

CHENIN

*Parcelles : Devant le Moulin de Beaupréau à Savennières
Sol : sables éoliens qui recouvrent les schistes et schistes gréseux.*

**13,5 % vol
pH 3,14**

VENDANGES MANUELLES

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

22 mois d'élevage sur lies en fûts de chêne durant 1 an puis en cuve inox.

Mis en bouteille au domaine en juillet 2019.

POTENTIEL DE GARDE : 15 ANS



**DAMIEN & FLORENCE
LAUREAU, VIGNERONS**

*Chemin du Grand Hamé
49170 Savennières - FRANCE
domainelaureau.fr*

boutique.domainelaureau.fr



domaine
LAUREAU

Notre terre en lumière

VIGNERONS À SAVENNIÈRES

PRODUCTION

2400 bouteilles

DÉGUSTATION

Nez à l'expression aromatique intense et fraîche, épicée, citronnée. La bouche se révèle par une sensation de plénitude à l'attaque et par une finale vive et franche.

Il pourra évoluer en cave encore quelques années.

ACCORDS METS-VINS



L'AURORE ravira les apéritifs gastronomiques rassemblant des amis épicuriens.

Le céleri rave cru finement roulé en papillote au tartare de bar, juste assaisonné d'un filet d'huile de sésame et de zestes de citron est un accord réussi.

Ce vin de gastronomie pourra aussi se marier avec une viande blanche ou des coquilles saint Jacques poêlées à la chair nacrée.



Frédéric Eymeri

Parcelle du Pitrouillet. Tableau réalisé "A la prima" par le peintre Frédéric Eymeri le 26 avril 2017.

**LANCEMENT DES VENTES LE
13 OCTOBRE 2022**

