

# LES GENÊTS

## 2020

### CHENIN

*Parcelle : Devant le Moulin de  
Beaupréau à Savennières  
Sol : sables éoliens qui recouvrent les  
schistes*

**12,5 % vol**

**pH 3,16**

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

*Selection des coeurs de presse.*

*Elevage sur lies en barriques de  
400 litres pendant 12 mois puis 8  
mois en cuve inox.*

*Pas de filtration.*

Mise en bouteille par nos soins au  
Domaine le 9 mai 2022

### PRODUCTION

9900 bouteilles, 280 magnums et 4 Jéroboam

### VENDANGES MANUELLES

*Vendanges 12 septembre  
Arrière saison chaude et sèche*

### DÉGUSTATION

*Nez élégant et floral. La bouche est  
fraîche et délicate sur des arômes  
de fleurs blanches et de fruits  
finement acidulés. La fin de  
bouche est énergique et sapide.*



### DAMIEN ET FLORENCE LAUREAU, VIGNERONS

*Chemin du Grand Hamé  
49170 Savennières  
domainelaureau.fr  
boutique.domainelaureau.fr*



domaine  
LAUREAU

*Notre terre en lumière*

VIGNERONS À SAVENNIÈRES

