

CHAMP BOURCIER

L'îcone

Nouvelle cuvée lancée en février 2023

Mettre en lumière un grand terroir et créer un vin étincelant,
tel est le projet de Damien et Florence.

AOP Savennières - Agriculture biologique

2019

CHENIN

*Parcelle : Champ Bourcier à 60 m
d'altitude en bord de Loire.
Sol : rhyolite { roche magmatique
composée de micro granite }*

13,5 % vol

pH 3,11

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Selection des coeurs de presse.

*30 mois délevage sur lies dont 12
mois en fûts de chêne de 400 l et
18 mois en jarre de grès de 1200 l.*

Pas de filtration.

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

PRODUCTION

1400 bouteilles, 60 magnums et 2 Jéroboam

VENDANGES MANUELLES

*Vendanges 14 septembre
Arrière saison chaude et sèche*

DÉGUSTATION

*Un choix d'élevage particulièrement
long. Si le bois neuf n'a quasiment pas
marqué le vin, le passage par la jarre de
grès étire la bouche. les messages
aromatiques de plantes, d'infusion, de
coings, de nèfle viendront bercer vos
sens.*

*Vous serez subjugués par l'énergie, la
concentration, la sapidité ainsi que la
longueur de ce vin qui clairement joue
dans la cour des grands.*

*Cette cuvée est, je pense, pour le domaine
et pour les viticulteurs de cette région,
une idée, un projet, un phare à suivre.*

Cette cuvée est plus que prometteuse.

Manuel Peyrondet

Meilleur Ouvrier de France



DAMIEN ET FLORENCE LAUREAU, VIGNERONS

*Chemin du Grand Hamé
49170 Savennières
domainelaureau.fr*

domaine
LAUREAU

Notre terre en lumière

VIGNERONS À SAVENNIÈRES



boutique.domainelaureau.fr

