

LE BEL OUVRAGE

AOP Savennières - Agriculture biologique

2018

CHENIN

*Parcelles : Chambourcier, Devant
le Moulin de Beaupréau*

*Nature du sol : sables limoneux
Sous-sol : rhyolite et schiste*

13 % vol

VENDANGES MANUELLES

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Selection des coeurs de presse

*Élevage sur lies en barriques de
400 l pendant 12 mois puis en
jarre de grès durant 6 mois..*

Pas de filtration.

POTENTIEL DE GARDE : 20 ANS

PRODUCTION

9000 bouteilles et 350 magnums

DÉGUSTATION

*Nez citronné, délicat, la bouche
est fraîche et complexe. Beaux
amers sur des arômes de
pamplemousse portés par une
finale ample et longue.*

ACCORDS METS-VINS



*Ce vin se marie avec des plats
délicats, homard...soutenus par
des épices douces ou l'acidité du
maracuja par exemple.
A déguster également sur des
fromages légèrement affinés.*



domaine
LAUREAU

Notre terre en lumière

VIGNERONS À SAVENNIÈRES

DAMIEN ET FLORENCE LAUREAU

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

  domainelaureau



Mis en bouteille au Domaine
en juillet 2020

