

LE BEL OUVRAGE

AOP Savennières - Agriculture biologique



2020

CHENIN

Parcelles : Chambourcier, Devant le Moulin de Beaupréau

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

13 % vol

pH 3,18

Soufre total 62 mg

VENDANGES MANUELLES

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Selection des coeurs de presse

Elevage 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

7560 bouteilles et 280 magnums



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.*

94 /100

RVF 2024
Guide des
meilleurs vins
de France

*Le Bel Ouvrage développe une carrure impressionnante, des notes fumées, une fine austérité lui donne du relief et de la vinosité profonde, de beaux amers salivants sculptent la finale.
Patience, il évoluera dans les vingt prochaines années.*



DAMIEN ET FLORENCE LAUREAU

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

domainelaureau



Mis en bouteille au Domaine en avril 2022

