

Roche aux Moines

AOP Roche aux Moines - Agriculture biologique

CUVÉE SOUS ALLOCATION

ETIQUETTES NUMÉROTÉES

2020

CHENIN

*Parcelles : Roche aux Moines
Nature du sol : limons
Sous-sol : rhyolite et schiste
Exposition Sud-Est dominant la Loire.*

13 % vol

pH 3,3

Soufre total 76 mg

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Sélection de coeurs de presse

*Fermentation alcoolique en
barris de 400 litres.
Élevage sur lies durant 30 mois
en barrique puis 2 ans en jarre de
grès.
Pas de filtration.*

Mise en bouteille par nos
soins au domaine le 11 juillet
2023.

PRODUCTION

1460 bouteilles, 60 magnums et 2
Jéroboam



DAMIEN ET FLORENCE LAUREAU, VIGNERONS

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

*Roche aux Moines 2012
...Un des 70 vins qu'il faut
avoir bu au monde selon
Paz Levinson, finaliste du
Mondial des sommeliers.*

VENDANGES MANUELLES

*Vendanges le 3 septembre
Arrière Saison chaude et sèche*

*Un millésime magnifique et
précoce qui a permis de produire
une cuvée tout en concentration,
en fraîcheur et en vivacité.
Une palette aromatique de
plantes fraîches aux fruits secs,
la bouche est longue et toujours
la sapidité propre aux vins du
domaine.*

*L'élevage particulièrement long
en jarre est venu affiner et
ajouter en délicatesse à ce grand
vin de terroir.*

ACCORD METS-VINS



*Un vin puissant et complexe qui
se savoure...*

*A déguster sur un filet mignon de
veau rosé, avec une sauce
légèrement crémé, un poisson de
Loire ou bien sûr un homard.
Ce vin plaira en automne pour
son côté terrien avec ses arômes
racinaires.*



domaine
LAUREAU

Notre terre en lumière

VIGNERONS À SAVENNIÈRES

