

L'ALLIANCE

AOP Savennières - agriculture biologique

2022

CÉPAGE : CHENIN

Parcelles : Le Pitrouillet, Le Fresne, la Petite Roche, Moulin de Beaupréau, Roche aux Moines, les terrasses de Lausanne, Chambourcier.

Sols: sables, grès, schistes gréseux, schistes, limons

VENDANGES MANUELLES

12 % vol

pH 3,18

Soufre total 44 mg/l

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage lent durant 4 heures avec sélection des jus : les premiers jus et fins de presse de l'ensemble du Domaine sont assemblés avec les jus des parcelles de jeunes vignes (Petite Roche, Fresne et Pitrouillet).

Elevage sur lies durant 10 mois en cuve inox.

Pas de filtration

PRODUCTION

12 600 bouteilles et 215 magnums

DÉGUSTATION

"Le plaisir du chenin"

Ce baby Savennières exprime la symbiose de l'ensemble de nos terroirs. Il est le reflet de notre travail sur ce millésime 2022 marqué par les extrêmes : gelées de printemps puis la sécheresse. Malgré tout les vignes ont bien résisté.

Vendanges entre le 7 et le 14 septembre.,

91/100
Parker
Notes
2024

L'Alliance reveals a fresh, lively bouquet with aromas of herbs, lemon oil, sage and a gently flinty character. Medium-bodied, incisive and tense, crystalline and pure, it has a long, penetrating, saline finish.

Robert Parker
WINE ADVOCATE



DAMIEN ET FLORENCE LAUREAU

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

BOUTIQUE

www.domainelaureau.fr



Mise en bouteille au
Domaine
12 Juillet 2023

