

# LES GENÊTS

AOP Savennières - Agriculture biologique

## 2021

### CHENIN

*Parcelles : Moulin de Beaupréau, Le Pitrouillet, le Fresne, la Petite Roche  
Sol : sables éoliens qui recouvrent les schistes, schistes gréseux.*

**12,5 % vol**  
**pH 4,8**  
**Soufre total 44 mg/l**

### VINIFICATION

*Elevage sur lies en barriques de 400 litres pendant 12 mois puis 9 mois en cuve inox. Exceptionnellement Les Genêts accueillent les jus de nos jeunes vignes pour ce millésime.*

*Pas de collage, pas de filtration.*

### PRODUCTION

9000 bouteilles, 300 magnums et 4 Jéroboam

Mise en bouteille par nos soins au  
Domaine le 13 juin 2023



### DAMIEN ET FLORENCE LAUREAU, VIGNERONS

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

### VENDANGES MANUELLES

*Vendanges 22 - 27 septembre*

### DÉGUSTATION

*Année de gel de printemps, 2021 a permis malgré tout d'obtenir une belle concentration aromatique.*

*Nez élégant et floral. La bouche est fraîche et délicate sur des arômes de fleurs blanches et de fruits finement acidulés. La fin de bouche est énergique et sapide.*

