

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.

