

# LE BEL OUVRAGE

AOP Savennières -Agriculture biologique

millésime **2015**



## CHENIN

*Parcelles : Chambourcier, Devant le Moulin de Beaupréau*

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

**13,5 % vol**

Année très ensoleillée

**VENDANGES MANUELLES,  
MI-SEPTEMBRE**

## 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.*

## PRODUCTION

9000 bouteilles et 350 magnums

## DÉGUSTATION

*Nez de camomille, notes  
d'infusions avec une tonalité  
racinaire, anisée. En bouche on  
retrouve un subtil mélange  
aromatique de gelée de coing et  
de miel.*

## ACCORDS METS-VINS



*Se mariera très bien avec des  
palourdes gratinées.  
A déguster également sur un plat  
de ris de veau accompagné de  
truffe blanche, une volaille laquée  
au miel et bien sûr un poisson de  
rivière servi par exemple avec un  
soufflé de céleri rave au fromage.*

**POTENTIEL DE GARDE 20 ANS**

94/  
100

WineDoctor - Chris Kissack

96/  
100

The Decanter



## DAMIEN ET FLORENCE LAUREAU

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

  domainelaureau



Mis en bouteille au Domaine  
en juillet 2017

