

Roche aux Moines

AOP Roche aux Moines - Agriculture biologique

CUVÉE SOUS ALLOCATION

ETIQUETTES NUMÉROTÉES

2021

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

*Sélection de coeurs de presse
Fermentation alcoolique en
barrisques de 400 litres.
Élevage sur lies durant 12 mois
en fût de chêne puis 2 ans en
jarre de grès.
Pas de filtration.*

Mise en bouteille par nos soins au
domaine fin août 2024.

PRODUCTION

1500 bouteilles, 65 magnums et 5 Jéroboams

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

VENDEGES MANUELLES

*Vendanges le 24 septembre
Arrière Saison chaude et sèche*

*Sur cette parcelle
parfaitement exposée, le gel
n'a pas fait de dégât en
2021.*

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

DAMIEN ET FLORENCE LAUREAU, VIGNERONS

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

domaine
LAUREAU

Notre terre en lumière

VIGNERONS À SAVENNIÈRES

