

LES GENÊTS

AOP Savennières - Agriculture biologique

2022

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 3,1
Soufre total 33 mg/l

VINIFICATION

Elevage sur lies en barriques de 400 litres pendant 12 mois puis 12 mois en cuve inox.

Pas de collage, pas de filtration.

PRODUCTION

4200 bouteilles, 300 magnums et 6 Jéroboam

*Mise en bouteille par nos soins au
Domaine en septembre 2024*

VENDANGES MANUELLES

*Vendanges 8 septembre 2022
par temps beau et chaud.*

DÉGUSTATION

L'année des extrêmes avec les gelées de printemps puis la sécheresse et des vendanges très rapides avec l'arrivée des pluies. Sur ce millésime, nous avons prolongé un peu les élevages pour encore plus de finesse.

Nez puissant révélant des fruits bien mûrs. Quelques fines notes fumées. La bouche est ample et fraîche marquée par des amers en fin de bouche prolongeant la sensation de fraîcheur.



DAMIEN, FLORENCE ET MARTIN LAUREAU, VIGNERONS

*Chemin du Grand Hamé
49170 Savennières
domainelaureau.com*



domaine
LAUREAU

Notre terre en lumière

VIGNERONS À SAVENNIÈRES

