

L'ALLIANCE

AOP Savennières - agriculture biologique

2023

CÉPAGE : CHENIN

Parcelles : Le Pitrouillet, Le Fresne, la Petite Roche, Moulin de Beaupréau, Roche aux Moines, les terrasses de Lausanne, Chambourcier.

Sols: sables, grès, schistes gréseux, schistes, limons

VENDANGES MANUELLES

11,5 % vol
pH 3,31
Soufre total 28 mg/L

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage lent durant avec sélection des jus : les premiers jus et fins de presse de l'ensemble du Domaine sont assemblés avec les jus des parcelles de jeunes vignes (Petite Roche, Fresne et Pitrouillet).

Elevage sur lies durant 12 mois en fûts de chêne puis en cuve inox.

Pas de filtration

PRODUCTION

14 000 bouteilles et 430 magnums

DÉGUSTATION

"Le plaisir du chenin"

Ce baby Savennières exprime la symbiose de l'ensemble de nos terroirs. Il est le reflet de notre travail sur ce millésime 2023 marqué par les pluies et des vendanges compliquées.

Le tri sans concession des raisins a permis de ne verser au pressoir que des baies saines et éviter d'ajouter du soufre pendant les vinifications.

Vendanges le 11 septembre 2023

L'Alliance, un terme riche de sens! L'Alliance de Florence et Damien dans la vie et sur ce domaine, l'Alliance des talents de leurs équipes toute l'année et en saison, l'alliance avec cette terre qui leur est chère, l'alliance de plusieurs micro-terroirs et de parcelles de jeunes vignes.

domaine
LAUREAU

Notre terre en lumière

VIGNERONS À SAVENNIÈRES

DAMIEN, FLORENCE ET MARTIN LAUREAU

*Chemin du Grand Hamé
49170 Savennières - France
domainelaureau.com*



Mise en bouteille au
Domaine en septembre 2024

