

domaine  
**LAUREAU**

*Notre terre en lumière*

VIGNERONS À SAVENNIÈRES

## LES GENÊTS AOP Savennières



Florence et Damien Laureau  
E.A.R.L. Damien Laureau

Chemin du Grand Hamé  
49170 SAVENNIÈRES - France  
Tel : +33(0)964 370 257  
damien.laureau@orange.fr  
[www.domainelaureau.fr](http://www.domainelaureau.fr)  
[www.boutique.domainelaureau.fr](http://www.boutique.domainelaureau.fr)



### Millésime 2018 Savennières sec

<b>Cépage</b>	chenin
Parcelles	Face Loire, Devant le Moulin
Nature du sol	Sables
Sous-sol	Schistes
Degré d'alcool	14.01 % vol.
Production 2018	9700 bouteilles de 75 cl / 300 magn.
Conditions de récolte	vendanges manuelles

### Vinification élevage

Sélection de cœurs de presse.

Élevage en barriques durant 12 mois puis en cuve durant 6 mois.

Pas de filtration.

### Dégustation

« *Un vin solaire* », Patrick Rigourd, caviste à Angers

Une belle fraîcheur et un nez cristallin sur ce millésime chaud.

Les Genêts traduisent bien la rondeur de 2018 et la rondeur du sable. Rond en bouche avec un côté solaire, des arômes de fruits blancs, bien mûrs, avec une légère acidité en fin de bouche.

#### Accords mets-vins

Les Genêts 2018 raviront les papilles sur des fromages bien affinés ou des poissons cuisinés (lotte...).

Proposez des assiettes généreuses, croquantes, ou un apéritif légèrement épicé.