

domaine
LAUREAU

Notre terre en lumière

VIGNERONS À SAVENNIÈRES

LE BEL OUVRAGE 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
www.boutique.domainelaureau.fr



Millésime 2016 *Savennières sec*

Cépage	chenin
Nature du sol	Sables limoneux
Sous-sol	Rhyolite et schiste
Parcelles	Chambourcier, Devant le Moulin
Degré d'alcool	13.2 % vol.
Conditions de récolte	vendanges manuelles
Arrière-saison	chaude et sèche

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 qui a de la classe* », Patrick Rigourd, caviste à Angers

Ce joli millésime est puissant et délicat aux arômes de fruits confits.

Souple et discret en entrée de bouche, la fin de bouche dévoile une structure ciselée tout en gardant une belle finesse.

Accord mets-vins

Jouez avec la précision des cuissons et la délicatesse des saveurs

Poissons aux chairs délicates, homard ou bar légèrement nacré, viande blanche, fromages jeunes (comté jeune, brebis).

Accompagner avec des sauces qui apportent un peu de gras ou des accords exotiques pour ajouter un peu d'acidité (maracuja...).