



L'ALLIANCE 2019 Appellation Savennières



« 2019 est grandiose, et s'annonce comme un des très grands millésimes de la décennie ! Cette cuvée « L'Alliance » joue de son peps en déployant les agrumes, la nêfle, le poivre blanc et les infusions de plantes. En bouche, c'est entre confort d'attaque et dynamisme salivant. L'allonge en bouche ne laisse pas de marbre. Goûtez donc à ce plaisir simple et spontané si vous voulez comprendre ce qui se trame chez Damien Laureau. » **Manuel Peyrondet, meilleur sommelier de France.**



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

Cépage

Chenin

Situation des parcelles

Savennières, assemblage de plusieurs micro-terroirs de sables et schistes gréseux.

Degré d'alcool

13 % vol.

Conditions de récolte

vendanges manuelles

Arrière-saison

chaude et sèche

Garde

5-7 ans

La Petite Roche devient l'Alliance....seul le nom change? Non, il y a du nouveau : pour ce millésime, notre première cuvée accueille les jus de notre jeune parcelle du Pitrouillet plantée en gobelets et travaillée au cheval.

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.

Vinification élevage

Fermentation alcoolique et élevage sur lies en cuve inox durant 12 mois.

Pas de filtration.

Dégustation

Sa robe est dorée liée à une grande maturité des raisins. Nez fruité d'agrumes et fruits à chair blanche.

En bouche, l'attaque et le milieu de bouche dévoilent une grande ampleur. La finale fraîche grâce à une acidité préservée donne envie d'un deuxième verre.

Accords mets-vin

Régalez-vous avec l'Alliance sur des plats de poissons accompagnés d'une sauce ou d'un beurre blanc, des crustacés et des poêlées de légumes au safran. L'Alliance peut être dégustée en apéritif ou avec un plateau de fromages.