



LA Petite Roche devient l'Alliance...seul le nom change? non, il y a du nouveau : ce millésime 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.

L'Alliance
2020

AOP Savennières - agriculture biologique

2020

CÉPAGE : CHENIN

Parcelles : Le Pitrouillet, Le Fresne, la Petite Roche, Devant le Moulin, Face Loire, Roche aux Moines, les terrasses de Lausanne, Chambourcier.

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

vendanges manuelles

12,5 % vol

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage lent durant 4 heures 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).

Fermentation naturelle et fermentations malolactique.

Elevage sur lies durant 10 mois en cuve inox.

Filtration légère pour ce millésime.

POTENTIEL DE GARDE : 10 ANS

domaine
LAUREAU

Notre terre en lumière

VIGNERONS À SAVENNIÈRES

**DAMIEN ET FLORENCE
LAUREAU**

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

BOUTIQUE

boutique.domainelaureau.fr



Mise en bouteille au
Domaine
Juillet 2021

PRODUCTION

18800 bouteilles et 215 magnums

DÉGUSTATION

Comme un "baby" Savennières. Le nez est marqué par des notes d'agrumes et de granny smith. La bouche est tonique et la finale vive et saline.

ACCORD METS-VINS



Seule ou en apéritif, l'Alliance se déguste sur un poisson de Loire au beurre blanc, une poêlée de légumes au safran... et à tester sur un apéritif d'accras de poisson aux épices douces.

