

Les Raisins de l'Amitié

Vin de France

2021

CÉPAGE : CHENIN



Sols: schistes de la Pommeraye
et calcaire du Puy-Notre-
Dame.

Vendanges manuelles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins cultivés par Alain Boré et Thibault Masse proviennent de très beaux terroirs de l'Anjou. Les schistes des bords de Loire à 30 km à l'ouest de Savennières et le calcaire du Puy Notre Dame au Sud de Saumur. Ces deux vigneron conduisent leur vignoble dans le respect des sols et de la biodiversité.

Nous avons vinifié ces chenins avec le plus grand soin.

Vinification et élevage en barriques de 400 litres pour une part et en cuve inox pour l'autre part durant 10 mois.

Mise en bouteille au domaine
le 5 juillet 2022.

DAMIEN ET FLORENCE LAUREAU

Chemin du Grand Hamé
49170 Savennières - France
domainelaureau.fr

BOUTIQUE

boutique.domainelaureau.fr

PRODUCTION

10 000 bouteilles et 200 magnums

DÉGUSTATION

Robe dorée, nez généreux et
bouche ample et sapide.

Un chenin sur la fraîcheur et un
grand équilibre en bouche.

11 % vol.

pH 3,17

Le gel de printemps nous ayant privés d'une partie de la récolte, nous avons fait appel à deux confrères : Alain Boré et Thibault Masse. Cette cuvée "symbiose" est le reflet des terroirs de notre région.

les raisins
de l'Amitié
2021

Florence & Damien
LAUREAU



Damien et Florence Laureau, Alain Boré et Thibault Masse

