

Roche aux Moines

AOP Roche aux Moines - Agriculture biologique

CUVÉE SOUS ALLOCATION

ETIQUETTES NUMÉROTÉES

2019

CHENIN

*Parcelles : Roche aux Moines
Nature du sol : limons
Sous-sol : rhyolite et schiste
Exposition Sud-Est dominant la Loire.*

13 % vol

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Sélection de coeurs de presse

*Fermentation alcoolique en
barris de 400 litres.
Elevage sur lies durant 20 mois
sans bâtonnage, en barrique puis
en jarre de grès.*

Pas de filtration.

Mise en bouteille par nos
soins au domaine le 27 avril

PRODUCTION

900 bouteilles, 60 magnums et 3
Jéroboam



DAMIEN ET FLORENCE LAUREAU, VIGNERONS

*Chemin du Grand Hamé
49170 Savennières
domainelaureau.fr
boutique.domainelaureau.fr*

domaine
LAUREAU

Notre terre en lumière

VIGNERONS À SAVENNIÈRES

*Roche aux Moines 2012
...Un des 70 vins qu'il faut
avoir bu au monde selon
Paz Levinson, finaliste du
Mondial des sommeliers.*

VENDANGES MANUELLES

*Vendanges début septembre
Arrière Saison chaude et sèche*

*Un millésime de gel et de très
belle maturité de raisins. Il est
bon de faire patienter cette cuvée
pour lui laisser exprimer tout
son potentiel. Grande
concentration aromatique avec
un nez délicat de poire,
d'agrumes. En bouche une
sensation de fraîcheur minérale
avec des arômes racinaires
(fenouil, basilic).*

ACCORD METS-VINS



*Un vin puissant et complexe qui
se savoure...*

*A déguster sur un filet mignon de
veau rosé, avec une sauce
légèrement crémé, ou bien sûr un
homard.*

*Ce vin plaira en automne pour
son côté terrien avec ses arômes
racinaires.*

