



LES RAISINS DE L'AMITIÉ Vin de France



Millésime 2017 Vin de France

Cépage	Chenin
Situation des parcelles	Beaulieu-sur-Layon (spilite et schistes) et Oiron (Grès)
Quantité de raisins	42 hl
Degré d'alcool	13.37 % vol.
Production	5000 bouteilles de 75 cl
Conditions de récolte	vendanges manuelles
Arrière-saison	chaude et sèche

Avril 2017, au petit matin, le froid tombe sur les vignes nous privant de récolte... Thomas Carsin et Benoît Blet nous tendent la main, voici leurs raisins vinifiés par Damien.

Vinification élevage

Fermentation alcoolique et élevage en cuve inox durant 24 mois.

Filtration.

Florence et Damien Laureau
E.A.R.L. Damien Laureau

Chemin du Grand Hamé
49170 SAVENNIERES - France
Tel : +33(0)964 370 257
damien.laureau@orange.fr
www.domainelaureau.fr
www.boutique.domainelaureau.fr

Dégustation

Sa robe est dorée liée à une grande maturité des raisins. Son nez est très généreux et complexe sur des 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

Sur des plats de poissons accompagnés d'une sauce ou d'un beurre blanc, des crustacés cuisinés et des poêles de légumes au safran. Les Raisins de l'Amitié peuvent être dégustés avec un plateau de fromages, aussi bien crémeux que pâtes pressées.