

domaine
LAUREAU

Notre terre en lumière

VIGNERONS À SAVENNIÈRES

ROCHE AUX MOINES AOP Savennières-Roche-aux-Moines



Millésime 2016 *Savennières sec*

Cépage	chenin
Situation des parcelles	Roche aux Moines
Nature du sol	Limons
Sous-sol	Schistes et rhyolite
Exposition	Sud-Est sur un coteau dominant la Loire
Conditions de récolte	Vendanges manuelles
Arrière-saison	chaude et sèche

Vinification élevage

Sélection de cœurs de presse.

Fermentation alcoolique en barriques de 400 litres

Élevage en barriques neuves sans batonnage durant 18 mois.

Pas de filtration.

Dégustation

« *Un grand vin de garde qui impose* », Patrick Rigourd, caviste à Angers

Avec un nez cristallin et des arômes racinaires, de verveine citronnée, de gentiane, avec des notes anisées, mentholées, le vin se pose en bouche. Il a un côté austère et généreux tout à la fois.

Accord mets-vins

Ce vin plaira en automne par son côté terrien.

Cuisinez un mignon de veau rosé, avec une sauce légèrement crémée ou bien-sûr un homard ! Appréciez le Roche-Aux-Moines accompagné de légumes d'automne, fenouil, champignons...

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

