

Domaine:	Domaine LAUREAU
Nom du vin:	Le Bel Ouvrage
Millésime:	2018
Appellation:	Savennières
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Chenin
% Alc/Vol:	13.5
Teneur en soufre:	SO2 Total: 62mg/L
Âge des vignes:	Entre 30 et 50 ans
Sols:	Sables limoneux
Météo annuelle:	Année pluvieuse jusqu'à la fin du mois de mai et début juin. Période sèche en été et en automne
A la vigne:	Taille Guyot
Vinification:	Le chenin est vendangé manuellement par tries successives et pressuré directement (coeurs de presse), débourbé durant 12 h, et mis en fermentation (levures indigènes) en cuve ou en barrique selon les terroirs. Chaque micro-terroir est identifié et vinifié séparément. Les fermentations malo-lactiques s'effectuent d'elles-mêmes selon le millésime. Elevage 12 mois en barriques de 400L pendant 12 mois, puis minimum 6 mois en jarre de grès. Pas de filtration
Mon ressenti:	Avec un potentiel de garde de 20 ans, ce vin fait partie des plus grands vins que recèle l'appellation Savennières. Il présente une expression d'épices sur du poivre blanc, vanille bourbon & badiane. La bouche est puissante, corsée & tendue
Accords:	Ce vin se mariera à merveille sur des plats délicats tels que le homard... soutenus par des épices douces ou l'acidité du maracuja par exemple. Supportera aussi un turbot rôti et fenouil. A déguster également sur des fromages légèrement affinés
Remarques:	pH 3,18; Soufre total 62 mg. Production: 7'560 bouteilles et 280 magnums. En culture Bio depuis 2009

