



# Clos Le Grand Beaupréau, 2020

Domaine Ogereau  
FRANCE, LOIRE, SAVENNIÈRES

Le Clos le Grand Beaupréau, terroir de schistes et de sables éoliens, est situé au sommet de la butte

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	22 ans
RENDEMENTS	40hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,4g/L
SUPERFICIE	2 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se trouvent sur le terroir « le Clos le Grand Beaupréau », au sommet de la butte d'Epiré, point culminant de l'appellation Savennières (terroir très ventilé)
EXPOSITION	Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Schistes et sables éoliens
VINIFICATION	Vendanges vertes manuelles par tries. Pressurage en grappes entières et léger débouillage. Lente fermentation alcoolique par les levures indigènes en fûts de 400L et foudre de 2000L. Fermentation malolactique spontanée.
ÉLEVAGE	Elevage doux de 18 mois sur lie en fûts (15% de bois neuf). Une filtration sur terre est réalisée avant mise en bouteilles.

CODE SAQ  
14689849

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
49.25 \$



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le Domaine Ogereau se situe dans la Vallée de la Loire. Son vignoble, au cœur des coteaux du Layon est entièrement classé en zone d'appellation contrôlée. Cette propriété, d'origine familiale, date des années 1890. Vincent Ogereau est à la tête du domaine depuis 1989 avec son épouse Catherine. Depuis leur installation, Vincent et Catherine n'ont cessé de faire progresser la qualité de leurs vins. Cités comme une référence en Anjou, leurs vins sont autant reconnus par leur précision dans les cuvées les plus simples que dans la mise en valeur des terroirs dans les cuvées haut de gamme.