



# La Saponaire, 2020

Domaine Ogereau  
FRANCE, LOIRE, SAVENNIÈRES

La Saponaire ou « Herbe à savon » est à l'origine du nom du village de Savennières.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Chenin blanc
RENDEMENTS	20hL/ha.
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1g/L
SUPERFICIE	150 ha.
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Village de Savennières, en Loire.
EXPOSITION	Sud-Ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Terroir de schistes et de sables éoliens.
VINIFICATION	Vendanges vertes manuelles par tri. Pressurage en grappes entières et léger débouillage. Le sulfitage à la vendange est nul ou modéré, au maximum 1g/hl. Lente fermentation alcoolique par levures indigènes en fûts de 500L. Fermentation malolactique spontanée. Une filtration sur terre est réalisée avant mise en bouteilles.
ÉLEVAGE	Elevage doux de 11 mois sur lie en fûts.

CODE SAQ  
15085721

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
42.50 \$

## 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.