

# Le Bois du Chêne 2020



Fabien Duveau Vigneron



100% Chenin - Brézé

## TERROIR

Turonien moyen  
Craies sablo-limoneuses

## CULTURE DE LA VIGNE

Vignes plantée en 1960  
Le sol est travaillé en intégralité, dans le respect de l'environnement et de la plante, en Agriculture Biologique. L'enherbement est naturel. L'approche biodynamique (certification en cours) nous permet d'être au plus près du terroir avec la recherche constante d'équilibre entre la vigne et son environnement.

## VINIFICATION

Vendanges manuelles, pressurage lent et vinification réalisée dans le respect du raisin, sans ajout de sulfite. Fermentation en levures indigènes en barrique neuve au cœur de nos caves souterraines. Élevage d'environ 18 mois en barrique.

## DÉGUSTATION

À servir autour de 14°C  
Le Bois du chêne s'ouvre sur un nez fruité et floral. En bouche, il se développe dans une structure complexe avec une attaque fraîche suivie d'une belle minéralité. Doucement, cette cuvée se révèle ronde et fruitée et s'épanouie dans une belle longueur vanillée.



Production moyenne  
400 bouteilles



SAUMUR BLANC