

La
Hunaudière
2022

SAUMUR BLANC



Fabien Duveau Vigneron



100% Chenin - St Cyr en Bourg.

TERROIR

Turonien supérieur

Altération de sables calcaires sur tuffeau ou sur roche de craies vertes .

CULTURE DE LA VIGNE

Vignes de 30 ans en moyenne

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 traditionnelle réalisée dans le respect du raisin, sans ajout de sulfite. Fermentation en levures indigènes au cœur de nos caves souterraines. Élevage d'environ 6 mois en cuves bétons et barriques.

DÉGUSTATION

À servir autour de 10°C

Au nez, La Hunaudière se dévoile sur des notes de pommes jaune, de mandarine et de pêche. En bouche, le vin est souple, frais et aromatique.



Production moyenne
6.500 bouteilles ; 150 magnums