

Les Poyeux
2021



Fabien Duveau Vigneron



SAUMUR BLANC



100% Chenin - Chacé

TERROIR

Sénonien
Sable à sable argileux en profondeur avec parfois des cailloux de grès.

CULTURE DE LA VIGNE

Vignes plantées en 1976
Le sol est travaillé en intégralité, dans le respect de l'environnement et de la plante, en Agriculture Biologique. 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, dans des barriques d'âges différents, au cœur de nos caves souterraines. Élevage de 12 mois en barriques.

DÉGUSTATION

À servir autour de 12°C
Les Poyeux se laissent découvrir sur un nez aux arômes frais de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, après une attaque fraîche, on retrouve une aromatique de fruits blancs tels que la pomme et la poire, accompagnée d'une belle minéralité qui donne sa longueur au vin.



Production moyenne
6.000 bouteilles ; 150 magnums

36 rue de L'Église, 49400 Chacé - contact@fabienduveau-vigneron.fr