

Bois du
Chêne
2023



demeter

Fabien Duveau Vigneron



SAUMUR BLANC



100% Chenin - Brézé

TERROIR

Altérite de craie verte

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 certifiée par Demeter, 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'épanouit dans une belle longueur vanillée.



Production moyenne
400 bouteilles

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