

Clos de  
Bellevue  
2023



demeter

Fabien Duveau Vigneron



SAUMUR BLANC



100% Chenin - St Cyr en Bourg.

### TERROIR

Roches de craie verte

### CULTURE DE LA VIGNE

Vignes de 25 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. La biodynamie, 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 traditionnelle réalisée dans le respect du raisin, sans ajout de sulfite. Fermentation en levures indigènes au cœur de nos caves souterraines.

### DÉGUSTATION

À servir autour de 10°C

Au nez, le Clos de Bellevue se dévoile sur une aromatique fraîche d'ananas et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est aromatique, fraîche et la minéralité persiste dans une belle longueur.



Production moyenne  
3 500 bouteilles

36 rue de L'Église, 49400 Chacé - [contact@fabielduveau-vigneron.fr](mailto:contact@fabielduveau-vigneron.fr)