

Poyeux
2022



Fabien Duveau Vigneron



SAUMUR BLANC



100% Chenin - Chacé

TERROIR

Sables argileux sur grès

CULTURE DE LA VIGNE

Vignes de 30 ans en moyenne

Le sol est travaillé dans son 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 de l'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 avec des levures indigènes dans nos barriques au coeur de nos caves souterraines. Élevage d'environ 12 mois en barriques.

DÉGUSTATION

A servir autour de 10°C

Au nez, Les Poyeux révèle des notes de poire. En bouche, le vin est souple, frais et salin dans sa longueur.



Production moyenne
10.000 bouteilles ; 200 magnums

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