

Hunaudière 2024



Fabien Duveau Vigneron



SAUMUR BLANC



100% Chenin - St Cyr en Bourg.

TERROIR

Altération de roche meuble calcaire

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 traditionnelle réalisée dans le respect du raisin, sans ajout de sulfite. Fermentation avec des levures indigènes. Élevage d'environ 6 mois en cuves de béton et en barriques.

DÉGUSTATION

A servir autour de 10°C

Au nez, La Hunaudière 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@fabienneuveau-vigneron.fr