



# HU-BOYAU



## DESCRIPTION

Récoltés au-dessus de la Coulée de Serrant, les vins sont issus d'un assemblage de vieux fûts de chêne, d'acacia et de châtaignier. Ce vin est un véritable ambassadeur de l'appellation. Après quelques années de garde, il exprimera toute sa minéralité.

## LES VIGNES & LE VIN

Les vignes - Âge moyen de 35 ans

Vinification - Dans 5 fûts âgés de 12 à 18 ans pendant 6 mois sur lies fines.

## DÉGUSTATION

Température - 10/12°C

Accord - Poisson au sauce, cuisine gastronomique.

Garde - 10 à 15 ans

## RÉGION

Val de Loire

## APPELLATION

Savennières

## CÉPAGE

Chenin blanc

## TERROIR

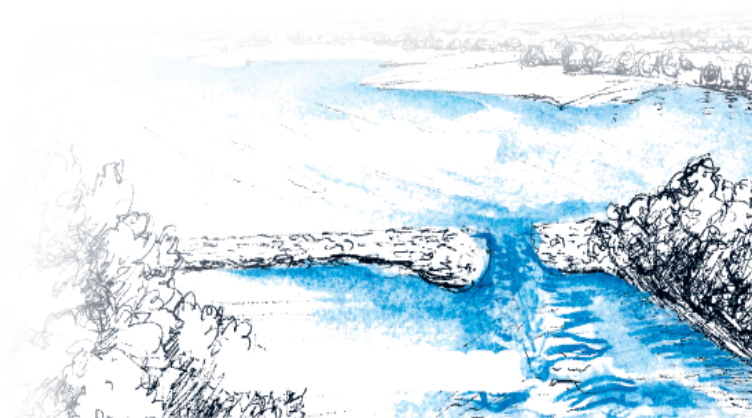
Rhyolite/Phtanite

## EXPOSITION

Sud/Sud-Ouest surplombant la Loire

## VENDANGES

Manuelles



CHATEAU D'ÉPIRE  
DEPUIS 1882