

INFO

Vinens Navn: Le Hu-Boyau Savennieres

Producent: Chateau Epiré

Område/Land: Savennieres /Loire/Frankrig

Drue(r): Chenin Blanc (100%)

Vinfremstilling: Økologisk drift, manuelt høstede druer fra et 2ha stort, sydvendt område 40 meter over Loirefloden. Afstilkning, blødt pres og gæring på gamle fade af Akacietræ og lagring på samme i 9-22 mdr. afh. af årgang.

Jordbundsforhold: Primært vulkanske aflejringer og flint.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 12,5-13,5%

Producentens web: chateau-epire.com

Yderligere information:

Som i mange andre regioner i Frankrig blev der også i Anjou plantet vinmarker i romertiden, og siden det 9. århundrede har man i Savennières dyrket vin mere intensivt. I Plantagenet-perioden i det 11. århundrede var Anjou og England tæt forbundet, og en begyndende vineksport spredte Savennières-vinens ry til udlandet.

Château d'Epiré er en af de mest berømte og ældste vingårde i appellationen Savennières, og det har været en familieejet ejendom siden det 17. århundrede. Kældrene er placeret i den gamle romerske kirke i centrum af Epiré, som har været i familiens ejendom siden 1882, og som efter opførelsen af den nye kirke i 1906 blev omdannet til dens nuværende funktion.

Godset dyrker 10 hektar Chenin og 0,5 hektar Cabernet Franc, og de ældste vinstokke er 60 år gamle. Der plantes til stadighed nyt, den sidste tilplantning fandt således sted i foråret 2023 på Moulin de la Croix Picot.

