



Producteur : Domaine Thibaud Boudignon

Couleur : Blanc

Appellation : Anjou blanc

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Thibaud Boudignon

Géologie du sol : Sols peu profonds de schistes gris et de rhyolite

Encépagement : Chenin Blanc (100%)

Âge moyen des vignes : 40

Vinification : Fermenté en acier inoxydable avec des levures indigènes pendant 2 à 3 semaines

Élevage : En fûts français et autrichiens de 300 L et 750 L (30 % neufs) pendant 15 à 18 mois

Accord vin et mets : Accord parfait avec le homard grillé et les crustacés.

Conservation : 10 ans +

Le domaine :

Originaire de Bordeaux, Thibaud Boudignon a perfectionné son métier de vigneron en travaillant à Gevrey-Chambertin (chez Philippe Charlopin) ainsi au domaine de la Soucherie, situé au cœur du Layon, écrin d'or du Chenin blanc. Déjà très talentueux et pourvu d'un immense savoir sur la vinification, il appliquera dès le début des pratiques viticoles biologiques et mènera ce domaine de Savennière déjà réputé, vers les plus hauts niveaux. En 2009, il lancera son propre domaine à partir d'un modeste 3,5 hectares de vignes. Après seulement quelques millésimes, son nom circule déjà parmi les meilleurs et le style de ses vins, alliant finesse, richesse et grande pureté, se démarquent et recueillent de nombreux éloges.