

Parnay, non loin de Saumur, vendanges 2021. Ce sera le premier millésime de Léo Charruau, de retour au domaine familial après quelques années dans le bordelais et des idées plein les bagages. Il y travaille 6,5 ha en agriculture biologique. A l'écoute de son terroir et toujours curieux du vin des autres, les vins de Léo se veulent les plus vivants possible, vinifiés en amphore, en barriques de 500 L et en cuve béton brut. Pour Léo, le vin c'est des savoir-faire, beaucoup de passion et de réflexion, mais un peu de magie, aussi.

L É O  
C H A R R U A U

Saumur Clos du Moulin



**Vignoble.** : AOC Saumur blanc, commune de Parnay, parcelle AH 70 « Clos du Moulin », vignes de 80 ans. **Cépage.** 100% Chenin. **Terroir.** Terrains argilo-calcaire, sous-sol crayeux sur flanc de coteau. **Vigne.** Agriculture Biologique certifiée. Enherbement naturel total pour favoriser la biodiversité. Travail du sol en surface. **Vin.** Vendanges manuelles en caisses, pressurage direct, fermentations naturelles longues en fûts de chêne de 500-600 L de 6 à 8 vins. **Elevage.** 10-12 mois dans les fûts de fermentation. **Dégustation.** Robe jaune paille, reflets dorés, brillante. Le nez est droit, fleurs blanches, minéralité. En bouche, le Chenin est présent, représentatif, la rondeur est là, les fruits jaunes, agrumes, minéral, salinité en finale. Belle longueur.

Les portes du domaine du Valbrun restent ouvertes en toute occasion pour venir déguster les vins et en découvrir davantage sur notre travail. Horaires indicatifs : lundi au samedi 09 h 00 - 12 h 00 et 14 h 00 - 19 h 00.

Domaine VALBRUN  
Eric & Léo CHARRUAU  
74, rue du Valbrun 49730 PARNAY  
02 41 38 11 85  
06 19 80 30 00  
leocharruau@valbrun.com

[www.domaineduvalbrun.com](http://www.domaineduvalbrun.com)