Thibaud Boudignon fonda nel 2009, a Savennières, la cantina che porta il suo nome dopo una lunga esperienza maturata nel settore vitivinicolo prima nella regione bordolese e poi in Borgogna. Da subito Thibaud Boudignon si afferma per la produzione di vini bianchi, secchi, prodotti con Chenin Blanc in purezza. Oggi Thibaud Boudignon possiede 3,5 ettari di vigneto di cui 2 sono ubicati nell'Anjou ed 1,5 ettari nel Savennières. La dimensione dell'azienda permette a Thibaud Boudignon di potersi occupare personalmente di ogni aspetto della produzione dalla campagna alla cantina. La fermentazione dei suoi vini è svolta rigorosamente con lieviti indigeni in vasche d'acciaio. Segue un invecchiamento, in fusti di rovere francese ed austriaco, attento ad evitare la fermentazione malolattica. Il risultato del lavoro di Thibaud Boudignon sono dei Chenin Blanc che esprimono finezza ed eleganza, dimostrando una predisposizione all'invecchiamento.

Anjou Blanc à François(e)

Varietà Chenin Blanc.

Vigneti I vigneti che danno vita all'Anjou Blanc di Thibaud Boudignon sono ubicati nell'Anjou e coltivati seguendo i dettami della viticoltura biodinamica, con l'intento così di tutelare la salute dei terreni.

Vinificazione La fermentazione è svolta rigorosamente con lieviti indigeni in vasche d'acciaio. Segue un invecchiamento, in fusti di rovere francese ed austriaco, attento ad evitare la fermentazione malolattica.

Caratteristiche Il nome di questa cuvée è un omaggio alla madre di Thibaud Boudignon, Françoise, e a suo padre, François, il nonno di Thibaud. Uno Chenin Blanc affascinante e travolgente, un vino di tensione, dal finale lungo e persistente.