

Le Bourg
2022



Domaine Fabien Duveau



SAUMUR CHAMPIGNY



100% Cabernet Franc - Varrains

TERROIR

Turonien moyen
Altération de craies vertes sablo-limoneuses

CULTURE DE LA VIGNE

Vigne plantée en 1966.
Le sol est travaillé en intégralité, dans le respect de l'environnement et de la plante, en Agriculture Biologique. L'enherbement est naturel. L'approche biodynamique (certification en cours) nous permet d'être au plus près du terroir avec la recherche constante d'équilibre entre la vigne et son environnement.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri selectif au chai. Fermentation en levures indigènes, vinification traditionnelle réalisée sans ajout de sulfites puis élevage d'environ 10 mois, en cuves béton.

DÉGUSTATION

À servir autour de 18°C
Le Bourg s'ouvre sur des arômes confiturés de fruits rouges que l'on retrouve dès l'attaque, accompagnés d'une structure franche. La minéralité puis les tanins poivrés marquent la longueur.



Production moyenne
6.000 bouteilles ; 150 magnums