

Hauts
Poyeux
2022

SAUMUR CHAMPIGNY



Fabien Duveau Vigneron



100% Cabernet Franc - Chacé

TERROIR

Altération de sables calcaires à aspect falunier

CULTURE DE LA VIGNE

Vignes plantées en 1980

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 manuel au chai et vinification réalisée sans ajout de sulfite. Fermentation en levures indigènes, vinification traditionnelle puis élevage d'environ 12 mois en barriques.

DÉGUSTATION

À servir autour de 18°C

Nez fumé avec une touche de fruits rouges, tanins fermes, élevage appuyé, mais le fruit reprend le dessus, finale longue pour un ensemble structuré et complexe.



Production moyenne
4.000 bouteilles ; 150 magnums