

Bas
Poyeux
2024

SAUMUR CHAMPIGNY



Fabien Duveau Vigneron



100% Cabernet Franc - Chacé

TERROIR

Altération de craie sablo-limoneuse

CULTURE DE LA VIGNE

Vignes plantée en 1960.

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 certifiée par Demeter, 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. Fermentation en levures indigènes, vinification traditionnelle réalisée sans ajout de sulfite puis élevage d'environ 10 mois, en cuves béton et barriques.

DÉGUSTATION

À servir autour de 18°C

Le nez envoûtant exprime un cabernet mûr et frais, avec des notes de cassis cerise ou encore groseille. La chair concentrée, juteuse et précise ne manque ni d'élégance ni de profondeur, portée par une grande minéralité et une pureté magique.



Production moyenne
4.500 bouteilles ; 150 magnums

36 rue de L'Église, 49400 Chacé - contact@fabienduveau-vigneron.fr