

Bourg
2024

SAUMUR CHAMPIGNY



Fabien Duveau Vigneron



100% Cabernet Franc - Varrains

TERROIR

Altération de craie vertes

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. La biodynamie, 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 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 16°C

Le Bourg s'ouvre sur des arômes intenses de cerise que l'on retrouve dès l'attaque, accompagnés d'une structure franche et minérale aux tanins épicés bien fondus.



Production moyenne:
4,500 bouteilles ; 200 magnums

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