

Humelay 2024



Fabien Duveau Vigneron



BLANC DE CABERNET



100% Cabernet Franc - Chacé

TERROIR

Alluvions anciennes sablo graveleuses

CULTURE DE LA VIGNE

Vignes de 25 ans en moyenne Le sol est travaillé dans son 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 de l'équilibre entre la vigne et son environnement.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, pressurage direct lent et vinification traditionnelle réalisée dans le respect du raisin, sans ajout de sulfite. Fermentation avec des levures indigènes. Élevage un tiers en cuves béton, un tiers en barriques et un tiers en jarres.

DÉGUSTATION

Servir autour de 10°C

Le nez dévoile des arômes floraux frais et délicats. En bouche, le vin se révèle souple, aromatique, avec une belle expression fruitée. La finale est longue, marquée par une touche épicée qui apporte profondeur et équilibre.



Production moyenne
2 000 bouteilles

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