

Menais
2024

SAUMUR CHAMPIGNY



Fabien Duveau Vigneron



100% Cabernet Franc - Varrains

TERROIR

Sables sur formations calcaire

CULTURE DE LA VIGNE

Vigne de 30 ans en moyenne.

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, macération courte et vinification traditionnelle réalisée sans ajout de sulfite. Élevage d'environ 6 mois, en cuves béton.

DÉGUSTATION

À servir autour de 16°C

On perçoit au nez un bouquet de fruits rouges avec une prédominance de fraises et framboises. L'attaque est souple et fraîche aux arômes de framboise et cerise ainsi que la minéralité typique du terroir.



Production moyenne
10.500 bouteilles

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