



Les Jules

une grappe de talent



AOP SAUMUR CHAMPIGNY

Les Hauts Poyeux

DOMAINE FABIEN DUVEAU - Fabien Duveau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Argileux et sablonneux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

La vigne est cultivée en agriculture biologique.

VINIFICATION :

Vendanges puis tris manuels au chai. Vinification traditionnelle avec levures indigènes. Afin de respecter le terroir, la vendange et la vinification se font sans ajout de sulfite.

ÉLEVAGE :

Barrique 12 à 18 mois.

