

DOMAINE FABIEN DUVEAU - Fabien Duveau

100% Cabernet franc

TYPE DE SOL:

Argileux - calcaire.

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:

Cuve béton 6-8 mois.

