



Les Jules

une grappe de talent



AOP SAUMUR CHAMPIGNY

Les Bas poyeux

DOMAINE FABIEN DUVEAU - Fabien Duveau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Argileux.

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 :

50% en cuve béton, 50% en barrique de 2-4 vins pendant environ 12 mois.