



Les Jules

une grappe de talent



VIN DE FRANCE

Humelay "Blanc de Cabernet"

DOMAINE FABIEN DUVEAU - Fabien Duveau



100% Cabernet Franc

TYPE DE SOL :

Alluvions anciennes sablo graveleuses

TRAVAIL 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 :

En cuves de béton, barriques et jarres.





Les Jules

une grappe de talent

AOP SAUMUR
Hunaudière



DOMAINE FABIEN DUVEAU - Fabien Duveau



100% Chenin

TYPE DE SOL :

Altération de sables calcaires sur tuffeau ou sur roche de craies vertes.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

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 lent et vinification traditionnelle réalisée dans le respect du raisin, sans ajout de sulfite. Fermentation en levures indigènes au cœur de nos caves souterraines.

ÉLEVAGE :

Environ 6 mois en cuves bétons et barriques.





Les Jules

une grappe de talent

AOP SAUMUR
Les Poyeux



DOMAINE FABIEN DUVEAU - Fabien Duveau



100% Chenin

TYPE DE SOL :

Sable à sable argileux en profondeur avec parfois des cailloux de grès.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes plantées en 1976. 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 lent et vinification réalisée dans le respect du raisin, sans ajout de sulfite. Fermentation en levures indigènes, dans des barriques d'âges différents, au cœur de nos caves souterraines.

ÉLEVAGE :

12 mois en barriques.





Les Jules

une grappe de talent

AOP SAUMUR
Clos de Bellevue



DOMAINE FABIEN DUVEAU - Fabien Duveau



100% Chenin

TYPE DE SOL :

Roche de craie verte

TRAVAIL 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 lent et vinification traditionnelle réalisée dans le respect du raisin sans ajouts de sulfites. Fermentation en levures indigènes au cœur de notre cave souterraine.

ÉLEVAGE :

Élevage 6 mois en barrique au cœur de nos caves.





Les Jules

une grappe de talent

AOP SAUMUR
Le Bois du Chêne



DOMAINE FABIEN DUVEAU - Fabien Duveau



100% Chenin

TYPE DE SOL :

Craies sablo-limoneuses

TRAVAIL DE LA VIGNE :

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 (certification en cours) nous permet d'être au plus près du terroir avec la recherche constante d'équilibre entre la vigne et son environnement.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles, pressurage lent et vinification réalisée dans le respect du raisin, sans ajout de sulfite. Fermentation en levures indigènes en barrique neuve au cœur de nos caves souterraines.

ÉLEVAGE :

Environ 18 mois en barrique.





Les Jules

une grappe de talent

MÉTHODE TRADITIONNELLE

St Cyr en Bulle



DOMAINE FABIEN DUVEAU - Fabien Duveau



100% Chenin

TYPE DE SOL :

Altération de sables calcaires sur tuffeau ou sur roche de craies vertes

TRAVAIL DE LA VIGNE :

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 (certification en cours) nous permet d'être au plus près du terroir avec la recherche constante d'équilibre entre la vigne et son environnement.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles, fermentation spontanée en levures indigènes. Mise en bouteille lors de la fermentation, vinification sans intrants. Vin non dosé, non collé, non filtré.





Les Jules

une grappe de talent

AOP SAUMUR CHAMPIGNY

Les Gaignés



DOMAINE FABIEN DUVEAU - Fabien Duveau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Crayeux.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

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 et tri manuels au chai. Vinification traditionnelle suivie d'une courte macération. Afin de mieux respecter le terroir, les vendanges et les vinifications se font sans ajout de sulfite.

ÉLEVAGE :

Léger élevage en cuve béton.





Les Jules

une grappe de talent

AOP SAUMUR CHAMPIGNY

Les Menais



DOMAINE FABIEN DUVEAU - Fabien Duveau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Sable sur formation calcaire

TRAVAIL DE LA VIGNE :

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, tri manuel au chai. Fermentation en levures indigènes, macération courte et vinification traditionnelle réalisée sans ajout de sulfite.

ÉLEVAGE :

Environ 6 mois, en cuves béton.





Les Jules

une grappe de talent

AOP SAUMUR CHAMPIGNY

Le Bourg



DOMAINE FABIEN DUVEAU - Fabien Duveau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Altération de craies vertes sablo-limoneuses.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

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, tri selectif au chai. Fermentation en levures indigènes, vinification traditionnelle réalisée sans ajout de sulfites.

ÉLEVAGE :

Environ 10 mois, en cuves béton.





Les Jules

une grappe de talent

AOP SAUMUR CHAMPIGNY

Les Bas poyeux



DOMAINE FABIEN DUVEAU - Fabien Duveau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Craies sablo – limoneuses sur roches de craie verte

TRAVAIL DE LA VIGNE :

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, tri manuel au chai. Fermentation en levures indigènes, vinification traditionnelle réalisée sans ajout de sulfite.

ÉLEVAGE :

Environ 10 mois, en cuves béton et barriques.





Les Jules

une grappe de talent

AOP SAUMUR CHAMPIGNY

Les Hauts Poyeux



DOMAINE FABIEN DUVEAU - Fabien Duveau



100% Cabernet franc

TYPE DE SOL :

Altérations de sables calcaires à aspect falunés sur tuffeau

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Vignes plantées en 1980. 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 (certification en cours) 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 et vinification réalisée sans ajout de sulfite. Fermentation en levures indigènes, vinification traditionnelle.

ÉLEVAGE :

Environ 12 mois en barriques.

