



Fabien Duveau Saumur Champigny Les Menais

Filosofi:	Biodynamisk
Sertifisering:	Demeter
Druetyper:	Cabernet Franc
Opprinnelse:	Loire

Fra flere nærliggende parseller med ca 30 år gamle vinstokker i kommunen Varrains. Jordsmonn av sand og leire over kalkstein. Fermenteres og modnes på betong med stedegen gjær. Kort maserasjon. 6-7 måneders modning på betong for en lett, saftig og umiddelbar Cabernet Franc.

Varenummer:	20657701
Volum:	75 cl



Domaine Fabien Duveau består av 20 ha vinmark i kommunene Chacé, Varrains, Brézé og Saint Cyr en Bourg beliggende sør for elven Loire og øst for Loires bielv Thouet. Vinmarkene er eksklusivt plantet med Chenin Blanc og Cabernet Franc. Siden Fabien overtok eiendommen fra slekta i 2008, har han gradvis utviklet den til å bli en av Saumurs ledende eiendommer. Målet til Fabien da han tok over var å respektere terroirene sine best mulig. Det har han gjort ved å legge om først til økologisk så til biodynamisk drift; for uten biodiversitet og mikrober i jorden er det meningsløst å snakke om terroir. Dernest har Fabien parsellert vinmarkene for å lage terroirspesifikke viner.