



FABIEN DUVEAU

Duveau, Les Menais

Duveau

Duveau is een biologisch en biodynamisch wijnhuis in Chacé, in de Loire-vallei, geleid door Fabien Duveau. Als achtste generatie wijnmaker werkt hij met respect voor terroir en traditie. Zijn wijnen worden gevinifieerd met inheemse gisten, zonder klaring of toevoeging van sulfieten, en rijpen in betonnen cuves, oude barriques of aardewerken kruiken in een 14e-eeuwse kalkstenen kelder.

Les Menais

Les Menais is een rode wijn van 100% Cabernet Franc, afkomstig van 30 jaar oude stokken in het dorp Varrains. De bodem bestaat uit zand op Turoniaans kalksteen, wat zorgt voor een frisse, aromatische stijl. De wijn wordt volledig ontsteeld, vergist met wilde gisten en rijpt 6 maanden in betonnen tanks. Hij heeft aroma's van aardbei, framboos en kers, met een soepele structuur en een lichte kruidigheid. Les Menais is een levendige, toegankelijke wijn die uitstekend past bij lamsvlees, gevogelte, gegrilde groenten en lichte stoofgerechten.

Artikelnummer **250026**EAN **250026**

Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

Type	Wijn
Kleur	Rood
Producent	Fabien Duveau
Land	Frankrijk
Regio	Loire
Oorsprongsbenaming	AOP Saumur-Champigny
Druivensoort(en)	Cabernet Franc
Wijnbouw	Biodynamisch
Inhoud (L)	0,750
Bewaarpotentieel	5-10 Jaar
Gebruik	Lamsvlees, Gevogelte, Vegetarische keuken, Stoverij