



FABIEN DUVEAU

Duveau, Les Menais

Duveau

Duveau est une maison bio et biodynamique située à Chacé, dans la vallée de la Loire, et dirigée par Fabien Duveau. Vigneron de la huitième génération, il travaille dans le respect du terroir et de la tradition. Ses vins sont vinifiés avec des levures indigènes, sans collage ni ajout de sulfites, et sont élevés en cuves béton, en vieilles barriques ou en jarres en terre cuite dans une cave calcaire du XIVe siècle.

Les Menais

Les Menais est un vin rouge 100 % Cabernet Franc, issu de vignes de 30 ans dans le village de Varrains. Le sol se compose de sable sur calcaire turonien, ce qui donne un style frais et aromatique. Les raisins sont entièrement éraflés et fermentés avec des levures sauvages, puis le vin est élevé 6 mois en cuves béton. Il offre des arômes de fraise, de framboise et de cerise, avec une structure souple et une légère note épicée. Les Menais est un vin vif et accessible, qui accompagne à merveille l'agneau, les volailles, les légumes grillés et les plats mijotés légers.

Référence **250026**EAN **250026**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Fabien Duveau
Pays	France
Région	Loire
Appellation	AOP Saumur-Champigny
Cépage(s)	cabernet franc
Viticulture	Biodynamique
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Agneau, Volaille, Cuisine végétarienne, Carbonnades