



FABIEN DUVEAU

Duveau, Le Bourg

Duveau

Duveau est une maison bio et biodynamique située à Chacé, 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.

Le Bourg

Le Bourg est un vin rouge 100 % Cabernet Franc, issu de vieilles vignes du village de Varrains, au sein de l'appellation Saumur-Champigny. Le sol se compose d'argile calcaire et de tuffeau, ce qui donne un vin de profondeur et de fraîcheur, aux tanins fins. Le Bourg offre des arômes de fruits rouges mûrs, de bois de cèdre, de piment et une touche de minéralité. En bouche, il est intense, élégant et structuré. Ce vin accompagne à merveille le gibier, les viandes rouges grillées, les plats mijotés et les plats aux champignons.

Référence **250027**EAN **250027**

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	Gibier, Viande grillée, Viande rouge, Carbonnades