



FABIEN DUVEAU

Duveau, Les Bas Poyeux

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 Bas Poyeux

Les Bas Poyeux is een rode wijn van 100% Cabernet Franc, afkomstig van het lagere deel van de beroemde Poyeux-wijngaard in Chacé. De bodem bestaat uit een dunne laag zand (ca. 20 cm) boven kalksteen en klei, wat zorgt voor een uitgesproken mineraliteit en structuur. De wijn rijpt 10 maanden in betonnen cuves en neutrale houten vaten. Hij heeft aroma's van zwarte kers, aarde en specerijen, met een volle, elegante smaak en fijne tannines. Les Bas Poyeux past uitstekend bij entrecote à la bordelaise, wildgerechten, stoofpotjes en gegrild rood vlees.

Artikelnummer **250028**EAN **250028**

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	+10 Jaar
Gebruik	Rood vlees, Wild, Gegrild vlees, Stoverij