



FABIEN DUVEAU

Duveau, Les Bas Poyeux

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 Bas Poyeux

Les Bas Poyeux est un vin rouge 100 % Cabernet Franc, issu de la partie basse du célèbre vignoble des Poyeux à Chacé. Le sol se compose d'une fine couche de sable (env. 20 cm) sur calcaire et argile, ce qui apporte une minéralité et une structure marquées. Le vin est élevé 10 mois en cuves béton et en fûts neutres. Il offre des arômes de cerise noire, de terre et d'épices, avec une bouche ample et élégante et des tanins fins. Les Bas Poyeux accompagne à merveille l'entrecôte à la bordelaise, le gibier, les plats mijotés et les viandes rouges grillées.

Référence **250028**EAN **250028**

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	+10 Ans
Mets	Viande rouge, Gibier, Viande grillée, Carbonnades