



FABIEN DUVEAU

Duveau, Les Hauts 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 Hauts Poyeux

Les Hauts Poyeux is een rode wijn van 100% Cabernet Franc, afkomstig van het hogere deel van de beroemde Poyeux-wijngaard in Chacé. De bodem bestaat uit kalkhoudend zand met een falunaal karakter op tufsteen, wat zorgt voor een wijn met uitgesproken mineraliteit en structuur. De wijnstokken zijn geplant in 1980 en worden biodynamisch beheerd. De druiven worden met de hand geoogst en gevinifieerd zonder toevoeging van sulfieten, met inheemse gisten. De rijping gebeurt gedurende 12 tot 18 maanden in neutrale barriques. De wijn heeft aroma's van rode vruchten en rook, met stevige tannines en een lange, complexe afdronk. Les Hauts Poyeux past uitstekend bij wildgerechten, gegrild rood vlees, stoofpotjes en gerechten met paddenstoelen.

Artikelnummer **250029**EAN **250029****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	Wild, Gegrild vlees, Rood vlees, Stoverij