



FABIEN DUVEAU

Duveau, Les Hauts 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 Hauts Poyeux

Les Hauts Poyeux est un vin rouge 100 % Cabernet Franc, issu de la partie haute du célèbre vignoble des Poyeux à Chacé. Le sol se compose de sable calcaire au caractère falunien sur tuffeau, ce qui donne un vin à la minéralité et à la structure marquées. Les vignes ont été plantées en 1980 et sont conduites en biodynamie. Les raisins sont vendangés à la main et vinifiés sans ajout de sulfites, avec des levures indigènes. L'élevage dure de 12 à 18 mois en barriques neutres. Le vin offre des arômes de fruits rouges et de fumée, avec des tanins fermes et une finale longue et complexe. Les Hauts Poyeux accompagne à merveille le gibier, les viandes rouges grillées, les plats mijotés et les plats aux champignons.

Référence **250029**EAN **250029**

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	Gibier, Viande grillée, Viande rouge, Carbonnades