



FABIEN DUVEAU

Duveau, Humelay

Fabien Duveau

Duveau is een wijnhuis met diepe wortels in de Loire-vallei, waar traditie en innovatie samenkomen. Fabien Duveau, vigneron in Chacé, werkt volgens biologische en biodynamische principes, gecertificeerd door Demeter. Zijn aanpak is gericht op respect voor de natuur, het terroir en de druif. De vinificatie gebeurt met inheemse gisten en minimale interventie, wat resulteert in wijnen met karakter en finesse.

Humelay

Humelay is een witte wijn gemaakt van 100% Cabernet Franc, afkomstig van oude zand- en grindrijke alluviale bodems in Chacé. De wijn wordt voor een derde gevinifieerd in betonnen cuves, een derde in barriques en een derde in aardewerken kruiken. Het resultaat is een frisse wijn met florale aroma's, een soepele structuur en rijke, fruitige smaken met een aanhoudende kruidige afdronk. Humelay past uitstekend bij gegrilde groenten, gevogelte, zachte kazen en gerechten met een subtiele kruidigheid.

Artikelnummer **250030**EAN **250030**

Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

Type	Wijn
Kleur	Wit
Producent	Fabien Duveau
Land	Frankrijk
Regio	Loire
Oorsprongsbenaming	AOP Saumur
Druivensoort(en)	Cabernet Franc
Wijnbouw	Biodynamisch
Inhoud (L)	0,750
Bewaarpotentieel	5-10 Jaar
Gebruik	Vegetarische keuken, Gevogelte, Kazen