



FABIEN DUVEAU

Duveau, Humelay

Fabien Duveau

Duveau est une maison profondément enracinée dans la vallée de la Loire, où tradition et innovation se rejoignent. Fabien Duveau, vigneron à Chacé, travaille selon les principes de l'agriculture biologique et biodynamique, avec la certification Demeter. Son approche repose sur le respect de la nature, du terroir et du raisin. La vinification se fait avec des levures indigènes et un minimum d'interventions, ce qui donne des vins de caractère et de finesse.

Humelay

Humelay est un vin blanc élaboré à partir de 100 % Cabernet Franc, issu de vieux sols alluviaux riches en sable et en graviers à Chacé. Le vin est vinifié pour un tiers en cuves béton, pour un tiers en barriques et pour un tiers en jarres en terre cuite. Le résultat est un vin frais aux arômes floraux, à la structure souple et aux saveurs riches et fruitées, avec une finale épicée persistante. Humelay accompagne à merveille les légumes grillés, les volailles, les fromages à pâte molle et les plats subtilement épicés.

Référence **250030**EAN **250030**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Fabien Duveau
Pays	France
Région	Loire
Appellation	AOP Saumur
Cépage(s)	cabernet franc
Viticulture	Biodynamique
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Cuisine végétarienne, Volaille, Fromages