



FABIEN DUVEAU

Duveau, Les Poyeux Blanc

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 Poyeux Blanc

Les Poyeux Blanc is een witte wijn van 100% Chenin Blanc, afkomstig van het legendarische terroir van Les Poyeux in Chacé. De bodem bestaat uit opeenvolgende lagen zand, klei en kalksteen, wat zorgt voor een wijn met rondeur, complexiteit en uitgesproken mineraliteit. De druiven worden met de hand geoogst, langzaam geperst en vergist met wilde gisten in een combinatie van betonnen cuves en oude barriques.

De wijn heeft aroma's van witte bloemen en citrus, met een frisse, elegante structuur en een lange afdrank. Les Poyeux Blanc past uitstekend bij schaal- en schelpdieren, gevogelte, romige kazen en verfijnde groentegerechten.

Artikelnummer **250032**EAN **250032**

Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

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