



FABIEN DUVEAU

Duveau, Le Clos De Bellevue

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.

Le Clos de Bellevue

Le Clos de Bellevue is een witte wijn van 100% Chenin Blanc, afkomstig van kalkrijke bodems in Saint-Cyr-en-Bourg. De wijnstokken zijn gemiddeld 25 jaar oud en worden biodynamisch beheerd. De druiven worden met de hand geoogst, langzaam geperst en vergist met inheemse gisten zonder toevoeging van sulfieten. De wijn rijpt in betonnen cuves en oude vaten. In de neus vind je aroma's van ananas en witte bloemen, terwijl de smaak fris, mineraal en aromatisch is, met een lange afdronk. Deze wijn past uitstekend bij gegrilde vis, schaal- en schelpdieren, gevogelte en zachte kazen.

Artikelnummer **250034**EAN **250034**

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	Gegrilde vis, Schaal- en schelpdieren, Gevogelte, Kazen