



FABIEN DUVEAU

Duveau, Le Clos De Bellevue

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.

Le Clos de Bellevue

Le Clos de Bellevue est un vin blanc 100 % Chenin Blanc, issu de sols calcaires à Saint-Cyr-en-Bourg. Les vignes ont en moyenne 25 ans et sont conduites en biodynamie. Les raisins sont vendangés à la main, pressés lentement et fermentés avec des levures indigènes, sans ajout de sulfites. Le vin est élevé en cuves béton et en vieux fûts. Au nez, on retrouve des arômes d'ananas et de fleurs blanches, tandis que la bouche est fraîche, minérale et aromatique, avec une longue finale. Ce vin accompagne à merveille les poissons grillés, les crustacés et coquillages, les volailles et les fromages à pâte molle.

Référence **250034**EAN **250034**

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)	chenin blanc
Viticulture	Biodynamique
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Poisson grillé, Crustacés et coquillages, Volaille, Fromages