



FABIEN DUVEAU

Duveau, La Hunaudiere

Duveau

Duveau is een biologisch en biodynamisch wijnhuis in Chacé, in de Loire-vallei, geleid door Fabien Duveau, de achtste generatie wijnmaker in de familie. Hij werkt met respect voor terroir en traditie, en vinifieert zijn wijnen in een 14e-eeuwse kalkstenen kelder. Zijn aanpak is gericht op minimale interventie, met spontane vergisting en rijping in betonnen cuves, oude barriques en aardewerken kruiken.

La Hunaudière

La Hunaudière is een witte wijn van 100% Chenin Blanc, afkomstig van 30 jaar oude stokken in Saint-Cyr-en-Bourg. De bodem bestaat uit kalkzand op tufsteen, wat zorgt voor een frisse, minerale expressie. De wijn wordt handmatig geoogst, langzaam geperst en gevinifieerd zonder sulfieten, met inheemse gisten. Hij rijpt 6 maanden in beton en oude vaten. In geur en smaak vind je gele appel, mandarijn en perzik, met een zachte, aromatische en levendige structuur. Combineert uitstekend met gegrilde vis, gevogelte, zachte kazen en groentegerechten.

Artikelnummer **2509051327**EAN **2509051327**

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, Gevogelte, Kazen, Vegetarische keuken