



FABIEN DUVEAU

Duveau, La Hunaudiere

Duveau

Duveau est une maison bio et biodynamique située à Chacé, dans la vallée de la Loire, et dirigée par Fabien Duveau, huitième génération de vignerons de la famille. Il travaille dans le respect du terroir et de la tradition, et vinifie ses vins dans une cave calcaire du XIVe siècle. Son approche privilégie un minimum d'interventions, avec des fermentations spontanées et un élevage en cuves béton, en vieilles barriques et en jarres en terre cuite.

La Hunaudière

La Hunaudière est un vin blanc 100 % Chenin Blanc, issu de vignes de 30 ans à Saint-Cyr-en-Bourg. Le sol se compose de sable calcaire sur tuffeau, ce qui donne une expression fraîche et minérale. Les raisins sont vendangés à la main, pressés lentement et vinifiés sans sulfites, avec des levures indigènes. Le vin est élevé 6 mois en béton et en vieux fûts.

Au nez comme en bouche, on retrouve la pomme jaune, la mandarine et la pêche, avec une structure douce, aromatique et vive. Il s'accorde parfaitement avec les poissons grillés, les volailles, les fromages à pâte molle et les plats de légumes.

Référence **2509051327**EAN **2509051327**

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, Volaille, Fromages, Cuisine végétarienne