



Fabien Duveau Saumur La Hunaudière

Filosofi:	Biodynamisk
Sertifisering:	Demeter
Druetyper:	Chenin Blanc
Opprinnelse:	Loire

Fra fire parseller i lieu-diten La Hunaudière med 30 år gamle vinstokker i kommunen Saint Cyr-en-Bourg. Jordsmonn med lag av flint og kalkstein. Skånsom og lang pressesyklus. Fermentert med stedegen gjær på betong og fat og modnet 50/50 på samme beholdere. Moden, fersk, saftig og umiddelbar.

Varenummer:	20657601
Volum:	75 cl



Domaine Fabien Duveau består av 20 ha vinmark i kommunene Chacé, Varrains, Brézé og Saint Cyr en Bourg beliggende sør for elven Loire og øst for Loires bielv Thouet. Vinmarkene er eksklusivt plantet med Chenin Blanc og Cabernet Franc. Siden Fabien overtok eiendommen fra slekta i 2008, har han gradvis utviklet den til å bli en av Saumurs ledende eiendommer. Målet til Fabien da han tok over var å respektere terroirene sine best mulig. Det har han gjort ved å legge om først til økologisk så til biodynamisk drift; for uten biodiversitet og mikrober i jorden er det meningsløst å snakke om terroir. Dernest har Fabien parsellert vinmarkene for å lage terroirspesifikke viner.