



Huet

Domaine Huet - Vouvray

VOUVRAY DEMI-SEC 'LE HAUT-LIEU' 2017

Nez flatteur aux notes de fleurs jaunes et de pêche de vigne. L'attaque en bouche est onctueuse, la structure étoffée avec des arômes généreux de nectarine et de pomme acide. On note une belle persistance aromatique pour un vin qui sublimerait plats en sauce et cuisines exotiques.

Alcool : 13,5 % | Acidité totale : 4,6 g/l | SR : 17 g/l | pH : 3,26

Appellation	Vouvray
Cépage	Chenin blanc
Vignoble	Le Haut-Lieu
Terroir	argilo-calcaire
Superficie	9 hectares
Age moyen des vignes	25 ans
Taille	Gobelet
Vendanges	manuelles
Date de récolte	octobre 2017
Vinification	50 % en demi-muids ; 50 % en cuves
Élevage	6 mois
Mise en bouteille	avril 2018
Production moyenne	13 000
Optimum de dégustation	2018-2028
Accords mets vins	apéritif, tapas, rougets à l'antillaise, canard laqué à la pékinoise, tajine de souris d'agneau, Tomme aux fleurs