



VOUVRAY SEC 'LE HAUT-LIEU' 2017

Frais et fruités, les secs du Haut-Lieu reflètent l'expression de leur terroir situé sur le plateau vouvrillon. Ce lieu représente la parcelle historique du Domaine Huet acquis sur un coup de cœur en 1928 par la famille Huet, il est aujourd'hui un incontournable de l'appellation.

Robe jaune clair et brillante, des arômes de pomme verte et de chèvrefeuille se révèlent au nez. La bouche présente une belle densité équilibrée par l'acidité du chenin. Sur des notes fruitées et gourmandes de pêche blanche et d'agrumes, ce sec est fidèle à son terroir d'argile.

Alcool : 13 % | Acidité totale : 4,6 g/l | SR : 6 g/l | pH : 3,19

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	30 000
Optimum de dégustation	2018-2023
Accords mets vins	cassiolette de lotte, rillettes de maquereaux à l'estragon, espadon poêlé sauce à la sauge, salade tiède de haricots et truite, crottin de chèvre