



Huet

Domaine Huet - Vouvray



VOUVRAY DEMI-SEC 'CLOS DU BOURG' 2017

Cette cuvée s'illumine d'or pâle. Le nez enveloppant à dominante de fruits du verger laisse planer quelques essences d'acacia et de pain grillé. En bouche, ce vin ample aux saveurs intenses de brugnion et de compote de rhubarbe porte des sucres très discrets. Délicieux déjà maintenant, il pourra vieillir avec profit.

Alcool : 13,5 % | Acidité totale : 4,8 g/l | SR : 20 g/l | pH : 3,20

Appellation	Vouvray
Cépage	Chenin blanc
Vignoble	Clos du Bourg
Terroir	argileux, caillouteux et calcaire
Superficie	6 hectares
Age moyen des vignes	30 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	11 000
Optimum de dégustation	2019-2033
Accords mets vins	apéritif, carpaccio de dorade, sèches à la soubressade, poulet à la citronnelle, ris de veau, Morbier