



# 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 |