



Huet

Domaine Huet - Vouvray

VOUVRAY MOELLEUX PREMIÈRE TRIE 'LE HAUT-LIEU' 1997

Le nez évoque les fruits exotiques, mangue et litchi, le miel et les épices avec des notes de pâte de fruit à l'orange et à l'ananas. La bouche attaque sur une trame douce, voluptueuse avec beaucoup d'élégance, un équilibre subtil où la richesse de la matière sait se fondre. La finale remonte sur une touche minérale.

Alcool : 12,5 % | Acidité totale : 5,4 g/l | SR : 83 g/l | pH : 3,29

Appellation	Vouvray
Cépage	Chenin blanc
Vignoble	Le Haut-Lieu
Terroir	argilo-calcaire
Superficie	9 hectares
Age moyen des vignes	50 ans
Taille	Gobelet
Vendanges	manuelles par tries successives
Date de récolte	octobre 1997
Vinification	50 % en demi-muids ; 50 % en cuves
Élevage	6 mois
Mise en bouteille	avril 1998
Optimum de dégustation	2016-2037
Accords mets vins	Apéritifs dinatoires avec des toasts de gorgonzola et jambon cuit « York », macarons épices au foie gras et perles de pain d'épices, Fourme d'Ambert