



Huet

Domaine Huet - Vouvray

VOUVRAY MOELLEUX 'LE HAUT-LIEU' 2018

D'une belle couleur jaune or, il révèle au nez des arômes puissants de figue fraîche conjuguée à l'amertume du pamplemousse. La bouche s'exprime sur la douceur de la tarte tatin, avec une finale mêlée d'amertume et de tendresse. De l'amour en bouteille.

Alcool : 13 % | Acidité totale : 4,1 g/l | SR : 52 g/l | pH : 3,27

Appellation	Vouvray
Cépage	Chenin blanc
Vignoble	Le Haut-Lieu
Terroir	argilo-calcaire
Superficie	9 hectares
Age moyen des vignes	40 ans
Taille	Gobelet
Vendanges	manuelles
Date de récolte	septembre 2018
Vinification	50 % en demi-muids ; 50 % en cuves
Élevage	6 mois
Mise en bouteille	avril 2019
Production moyenne	45 000
Optimum de dégustation	2020-2039
Accords mets vins	apéritif, tartelette aux poires et éclats de foie gras, curry de crevettes aux mirabelles, tarte à la rhubarbe