



Huet

Domaine Huet - Vouvray

VOUVRAY DEMI-SEC 'LE MONT' 2023

Teinte dorée pâle pour une expression classique et captivante de demi-sec. Le nez révèle des arômes de poire comice mûre et de coing. Une subtile note de nectar de chèvrefeuille danse en arrière-plan, ajoutant une touche élégante. Le côté fruité est équilibré par une acidité rafraîchissante, créant une bouche vive et dynamique. Des notes complexes se dévoilent à chaque gorgée, avec tour à tour du gingembre confit, de la fleur d'oranger et une fine minéralité qui ajoute de la profondeur au profil du vin. La finale est longue et persistante, laissant en bouche une impression durable de précision et d'harmonie.

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

Appellation	Vouvray
Cépage	Chenin blanc
Vignoble	Le Mont
Terroir	caillouteux, argile verte et pierres de silex
Superficie	9 hectares
Age moyen des vignes	35 ans
Taille	Gobelet
Vendanges	manuelles
Date de récolte	septembre 2023
Vinification	100 % en demi-muids
Élevage	6 mois
Mise en bouteille	avril 2024
Production moyenne	8 700 bouteilles
Optimum de dégustation	2024-2049
Accords mets vins	apéritif ; entrecôte de cochon marinée au rhum et au miel ; anguille fumée, vierge pomme – noisette et sauce au beurre torréfié ; panna cotta à la goyave et à la citronnelle