



Huet

Domaine Huet - Vouvray

VOUVRAY SEC 'LE MONT' 2023

La robe est brillante avec de belles étincelles d'or blanc. Le nez révèle des arômes alléchants de mûre et de zestes d'agrumes, avec de fines notes de litchi et de fleur d'oranger. En bouche, l'équilibre est harmonieux entre une acidité vibrante et des saveurs fruitées. La minéralité du vin ajoute de la profondeur et de la structure ; la finale est longue, laissant une impression persistante de baies du jardin et une subtile note d'orange.

Alcool : 13 % | Acidité totale : 3,5 g/l | SR : 4,5 g/l | pH : 3,23

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	50 % en demi-muids ; 50 % en cuves
Élevage	6 mois
Mise en bouteille	avril 2024
Production moyenne	19 000 bouteilles
Optimum de dégustation	2024-2039
Accords mets vins	salade d'épinards au chèvre, mûres et vinaigrette au cassis ; tajine de veau à l'orange ; risotto aux asperges vertes ; pavé de flétan à la plancha