



Huet

Domaine Huet - Vouvray

VOUVRAY MOELLEUX PREMIÈRE TRIE 'LE HAUT-LIEU' 1993

Ce Moelleux Première Trie est issu de raisins sélectionnés sur les vieilles vignes du Haut-Lieu, parcelle située sur le plateau vouvrillon. On appréciera les senteurs gourmandes de son nez sur des notes de pâte de coing, de crêpes aux noix, de massapain et d'épices. La gourmandise se prolonge en bouche : on y retrouve le coing, accompagné d'une note de pomme au four caramélisée. La finale reste équilibrée et s'exprime sur des notes de mandarine et de réglisse.

Alcool : 12,5 % | Acidité totale : 6,1 g/l | SR : 62 g/l | pH : 3,21

Appellation	Vouvray
Cépage	Chenin blanc
Vignoble	Le Haut-Lieu
Terroir	argilo-calcaire
Superficie	15 hectares
Age moyen des vignes	50 ans
Taille	Gobelet
Vendanges	manuelles par tries successives
Date de récolte	octobre 1993
Vinification	50 % en demi-muids ; 50 % en cuves
Élevage	6 mois
Mise en bouteille	avril 1994
Production moyenne	5 500
Optimum de dégustation	2015-2025
Accords mets vins	Crottin de Chavignol (Sec), jambon glacé au miel, Tarte Tatin safranée