



# Huet

Domaine Huet - Vouvray

## VOUVRAY DEMI-SEC 'LE MONT' 2022

Brillant, ce demi-sec se dévoile dans une robe jaune citron et vert de jade. Le nez est expressif, sur des notes de fruits tropicaux et de pamplemousse. Le palais présente une minéralité crémeuse et une acidité brillante avec ses saveurs de mangue, goyave et infusion de verveine. La finale est saline, rappelant l'origine minérale de cette parcelle de silex.

Alcool : 13,5 % | Acidité totale : 3,9 g/l | SR : 21 g/l | pH : 3,25

|                        |   |
|------------------------|---|
| Appellation            | Vouvray   |
| Cépage                 | Chenin blanc  |
| Vignoble               | Le Mont   |
| Terroir                | caillouteux, argile verte et pierres de silex   |
| Superficie             | 9 hectares  |
| Age moyen des vignes   | 25 ans  |
| Taille                 | Gobelet   |
| Vendanges              | manuelles   |
| Date de récolte        | septembre 2022  |
| Vinification           | 50 % en demi-muids ; 50 % en cuves  |
| Élevage                | 6 mois  |
| Mise en bouteille      | mai 2023  |
| Production moyenne     | 11 000 bouteilles   |
| Optimum de dégustation | 2023-2037   |
| Accords mets vins      | apéritif, truite fumée, rillettes de thon au curry vert, salade de poulet à la citronnelle, suprême de pintade aux agrumes sauce miel/gingembre |

DOMAINE HUET | 11 RUE DE LA CROIX BUISÉE | 37210 VOUVRAY | TÉL. +33 (0)2 47 52 78 87  
CONTACT@DOMAINEHUET.COM | WWW.DOMAINEHUET.COM