

VOUVRAY MOELLEUX 'LE MONT' 2018



Huet

Domaine Huet - Vouvray

Or pâle brillant. Le nez gourmand de pêche de vigne et de jasmin est une véritable promenade au pays des mille et une nuits. En bouche la puissance aromatique est incroyable, ce millésime solaire s'exprime sur des notes de fruits tropicaux et de fleurs blanches. Une belle cuvée de garde.

Alcool : 13 % | Acidité totale : 3,7 g/l | SR : 60 g/l | pH : 3,34

Appellation	Vouvray
Cépage	Chenin blanc
Vignoble	Le Mont
Terroir	caillouteux, argile verte et pierres de silex
Superficie	8 hectares
Age moyen des vignes	40 ans
Taille	Gobelet
Vendanges	manuelles
Date de récolte	octobre 2018
Vinification	50 % en demi-muids ; 50 % en cuves
Élevage	6 mois
Mise en bouteille	avril 2019
Production moyenne	20 000
Optimum de dégustation	2020-2039
Accords mets vins	apéritif, gougères, filet de veau au caramel amer, tajine de poulet aux épices et kumquat, Harboune Blue, ananas caramélisé aux épices

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