



Huet  
Domaine Huet - Vouvray

## VOUVRAY DEMI-SEC 'LE HAUT-LIEU' 2022

Robe jaune clair. Beaux arômes de nectarine, fleur d'oranger et zeste d'orange sanguine au nez. La bouche révèle beaucoup d'appétence et de gourmandise, on y retrouve de savoureuses notes de fruits juteux et une finale portée par de beaux amers.

Alcool : 13 % | Acidité totale : 4 g/l | SR : 18 g/l | pH : 3,17

Appellation	Vouvray
Cépage	Chenin blanc
Vignoble	Le Haut-Lieu
Terroir	argilo-calcaire
Superficie	15 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	13 000 bouteilles
Optimum de dégustation	2023-2037
Accords mets vins	apéritif, verrine de chou-fleur au lait de coco et curcuma, gougères au Comté, gambas tandoori, tajine de poulet au citron confit, souris d'agneau confite