Vouvray Cuvée Costance

DOLCE

INFO

Annata: 2016
Formato: 50 cl
Paese: Francia
Regione: Loira
Vitigno: Chenin Blanc
Suolo: Argillo calcareo e siliceo
Estensione del vigneto: 3 ha
Tipo d'impianto: Gobelet
Densità ceppi per ha: 6.600
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 8 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in demi-muids (600 l) con controllo della temperatura. Affinamento in barrique dopo diversi travasi e una filtrazione dolce.
Solforosa totale: 217 mg/l
Zuccheri residui: 151g/l
Bottiglie prodotte: 4.800

PRODUTTORE

DOMAINE HUET
Sarah Hwang

PERCHÉ

La Vouvray Cuvée Constance del Domainte Huet è un vino bianco dolce luminoso e accattivante. Mai stucchevole e ravvivato da una sferzante e penetrante acidità. Lunghissimo il finale impreziosito da frutta e minerali.

QUANDO

Non c'è cena importante che si rispetti che non si concluda con un ricco piatto di formaggi. E una volta assaggiato la Vouvray Cuvée Constance non ne potrete più fare a meno. Un vino da raccontare, che strega il palato. Da amore al primo sorso.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it