

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 Costance 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 Costance non ne potrete più fare a meno. Un vino da raccontare, che strega il palato. Da amore al primo sorso.

