Vouvray Le Haut-Lieu Moelleux

DOLCE

INFO

Paese: Francia

Regione: Loira

Vitigno: Chenin Blanc

Suolo: Argillo calcareo molto profondo, suolo pesante con dominanza di argille marroni

Estensione del vigneto: 9 ha

Tipo d'impianto: Gobelet

Densità ceppi per ha: 6.600

Età media del vigneto: 40 anni

Produzione media per ha: 4 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in demi-muids (600 l) con controllo della temperatura. Affinamento in contenitori di acciaio dopo diversi travasi e una filtrazione dolce.

Solforosa totale: 111 mg/l

Zuccheri residui: 51 mg/l

Bottiglie prodotte: 5.000

PRODUTTORE

DOMAINE HUET

Sarah Hwang

PERCHÉ

Il Vouvray Le Haut-Lieu Moelleux del Domaine Huet è un vino bianco ricco, elegante e concentrato. Abboccato e di ottimo corpo, un vino dal sorso rotondo, avvolgente e fasciante da cui fuoriesce un affascinante sottofondo salato. Dal finale di persistenza chilometrica.

QUANDO

Quando d'ottobre con le prime piogge, fuggite con la vostra dolce metà nella vecchia casa di campagna, mentre cercate di accendere il camino, tirate fuori la bottiglia di Vouvray Le Haut-Lieu Moelleux e il foie-gras portato da casa. Per una serata estremamente afrodisiaca.

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