Vouvray Le Haut-Lieu Sec

BIANCO

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Loira
Vitigno: Chenin Blanc
Suolo: Argillo calcareo molto profondo, suolo pesante con dominanza di argille marroni
Estensione del vigneto: 9.0 ha
Tipo d'impianto: Gobelet
Densità ceppi per ha: 6.600
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 35 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: 93 mg/l
Zuccheri residui: 6 g/l
Bottiglie prodotte: 30.000

PRODUTTORE

DOMAINE HUET
Sarah Hwang

PERCHÉ

Il Vouvray Le Haut-Lieu Sec del Domaine Huet è un vino lineare e affascinante che rispecchia profondamente il territorio della Loira. Molto fresco, equilibrato, incredibilmente armonioso e ben concentrato. Il finale è lungo chilometri.

QUANDO

Il Vouvray Le Haut-Lieu Sec è un vino capace di rallegrare animo e cuori durante i primi caldi estivi. Da consumare davanti ad un bel tramonto, per una cena in compagnia di un gruppo di amici buongustai. Da una tartare di palamita, ad un'aragosta alla catalana fino ad un risotto ai frutti di mare. Tutte accoppiate ideali.

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