Vouvray Le Mont Sec

BIANCO

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Loira
Vitigno: Chenin Blanc
Suolo: Pietroso con argille verdi e silice
Estensione del vigneto: 9,0 ha
Tipo d'impianto: Gobelet
Densità ceppi per ha: 6.600
Età media del vigneto: 32 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: 85 mg/l
Zuccheri residui: 6 g/l
Bottiglie prodotte: 28.000

PRODUTTORE

DOMAINE HUET
Sarah Hwang

PERCHÉ

Il Vouvray Le Mont Sec del Domaine Huet è un vino bianco che esprime la spiccata personalità dello chenin blanc e le migliori caratteristiche del territorio da cui proviene. Ricco, teso, fresco, minerale, salato e un po' fumè, nasce da un unico vigneto del Domaine e si esprime in una gran bella persistenza e fascino.

QUANDO

Quando il freddo invernale vi dà tregua per un paio di giorni e vi dona due incredibili giornate di sole, è tempo di svegliarsi presto per una scampagnata al mare con un grande amico o con la vostra compagna di una vita. Sedetevi sulla sabbia e mentre ascoltate il profumo del mare e il suono del vento addentratevi in un bicchiere di Vouvray Le Mont Sec. Per un momento magico!

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