

PREMIUM WINES

Huët Vouvray Sec Le Haut-Lieu 2022


Branco



UVAS

100% Chenin Blanc

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
- Madeira moderada

PAÍS

França

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Domaine Huët

TEOR ALCOÓLICO

13,5 %

AÇÚCAR

5,45 g/l

ACIDEZ

6,0 g/l

PH

3,14

DEGUSTAÇÃO

Frescos e frutados, os vinhos secos de Haut-Lieu refletem a expressão do seu terroir, localizado no platô vouvrillon, lugar que representa o enredo histórico do Domaine Huet. Adquirido por impulso em 1928 pela família Huet, é hoje um *must-have* na denominação. A safra 2022 traz notas de limão e flor de laranjeira, características olfativas da sua juventude. Os sabores cítricos no paladar, anunciando seu agradável frescor, tornam esse vinho particularmente dinâmico e já pronto para a mesa.

TERROIR

Vinhedo de 15 hectares, com solos argilo-calcários. Vinhas de 25 anos, em média.

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Vinificação em demi-muids (50%) e em cubas. Envelhecimento durante 6 meses. Engarrafado em maio de 2023. Produção: 41 mil garrafas.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para salada de crustáceos, aspargos verdes, carpaccio de vieira com cítricos e peixes nobres. Servir a 11 °C.

QUANDO BEBER

Beber desde já até 2032.