

PREMIUM WINES

Huët Vouvray Moelleux Clos du Bourg 1ère Trie 2006

Sobremesa



UVAS

100% Chenin Blanc

CARACTERÍSTICAS

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

PAÍS

França

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Domaine Huët

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

65 g/l

ACIDEZ

4,4 g/l

PH

NOTAS E PREMIAÇÕES

93 pontos Wine Spectator

DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta aromas de pera em compota e de amêndoas tostadas. Na boca, é saboroso com um toque de gengibre e de crème brûlée, com um longo final de amêndoas. Uma belíssima expressão da safra.

TERROIR

Solo pouco profundo (1 metro) em contato direto com o rochedo calcário inativo. A idade dos vinhedos é de 40 anos, com extensão 6 hectares.

ELABORAÇÃO

Os Premières Tries do Huet representam um trabalho minucioso de seleção feito na colheita. São realizadas triagens sucessivas, a fim de separar a exata madurez das melhores uvas. A proximidade com o rio Loire aporta a umidade matinal que, aliada ao sol do outono, favorece a madurez e a concentração das uvas. A botrytis (podridão nobre), que não está presente em todas as safras, acelera esse processo natural. Colheita manual em passagens sucessivas e vinificação tradicional.

HARMONIZAÇÃO

Como aperitivo ou acompanhando foie gras ou queijos azuis, como roquefort e gorgonzola maduros.