

Huët Vouvray Moelleux Le Haut-Lieu 1ère Trie 1989

Sobremesa



PAÍS

França

REGIÃO

Loire

PRODUTOR

Domaine Huët

TEOR ALCOÓLICO

13,2 %

AÇÚCAR

92,0 g/l

ACIDEZ

3,80 g/l

PH

3,20

NOTAS E PREMIAÇÕES

98 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Aroma muito intenso de damasco. Na boca é amplo, com notas de frutas cozidas: pêssego branco e damasco. Final com notas de amêndoas, muito agradável. A safra 1989 é a maior dos últimos 50 anos, na linhagem do mítico 1947.

UVAS

100% Chenin Blanc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

☐ Madeira

moderada

TERROIR

9 hectares de vinhedos de 40 anos, em solo argilo-calcário muito profundo, solo pesado com predominância de argila marrom.

ELABORAÇÃO

Colheita manual, com passagens sucessivas, presença do fungo Botrytis (podridão nobre) e uvas passificadas.

HARMONIZAÇÃO

Aconselha-se abrir entre 1 e 2 horas antes de beber. Ideal para se beber puro como aperitivo. Acompanha bem queijos azuis como Fourme d'Ambert ou lascas de foie gras com torradas.