



Vouvray
Clos du Bourg
Moelleux 1^{ère} Trie 1989
Domaine Huet

Caractéristiques

Région :	Loire
Appellation :	Vouvray
Encépagement :	Chenin
Age moyen des vignes :	40 ans
Sous-sol :	Sol pur épais en contact avec le rocher calcaire
Situation :	En 1 ^{ère} Côte au dessus de l'église de Vouvray
Production moyenne :	75000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	25 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve
Elevage :	Mise en bouteille prévue 6 mois après les vendanges
Vinificateur :	Noël Pinguet
Propriétaire :	Société Huet

Analyse

Visuel :	Robe jaune or très intense et soutenue.
Olfactif :	Superbe nez de surmaturité qui mêle le coing, les poires pochées, la tarte tatin. Le nez est très aérien et complexe. On distingue également de fines notes grillées, voire torréfiées.
Gustatif :	La bouche est d'une superbe richesse. La combinaison sucres / gras / alcool / acidité est d'une souveraine harmonie. A cette belle liqueur succède une noble acidité qui n'en finit plus de porter le vin.
Global :	Un grand moment de dégustation avec ce Vouvray moelleux qui commence à peine à dévoiler toute sa classe et sa grandeur.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2020
Prix estimé à ce jour :	405 € TTC – Tarif club : 93.00 € TTC
Accords mets - vin :	Foie gras, fromages à pâte persillée, seul
Service :	Servir à 12° C