

Domaine Huet - Vouvray Demi-Sec Le Mont - 2016



Le Mont, parcelle historique du vignoble de Vouvray, c'est avant tout un terroir exceptionnel : les argiles vertes mêlées aux nombreux silex composent un sol peu épais, capable d'emmagasiner la chaleur. Le système racinaire de la vigne plonge ensuite dans le fameux sous-sol crayeux de tuffeau, ce calcaire tendre qui donne au vin toute sa finesse.

Les vignes, cultivées en bio-dynamie, ont une trentaine d'années en moyenne. La proximité du fleuve et son humidité, alliée à une très belle arrière-saison 2016, bien ensoleillée, ont permis au chenin d'augmenter ses concentrations en sucre en conservant de bonnes acidités : condition sine qua non pour obtenir un demi-sec fin et subtil.

Finesse et subtilité : deux attributs essentiels de ce Mont 2016 au profil particulièrement ciselé. On adore ce bouquet subtil associant la fleur d'oranger, la coriandre fraîche, la rhubarbe, la noisette grillée et la poire bien mûre...

On adore aussi cette entrée en bouche soyeuse, toute en délicatesse. On adore cette onctuosité légère qui semble enrober un magnifique patchwork de fruits frais. On adore cette finale droite, élancée, magnifiquement soutenue par la minéralité du sol, qui apporte cette touche un peu piquante qui nous fait saliver.

Bref, on adore ce vin, et on adore penser au bonheur de le déguster pour les fêtes avec un beau foie gras poêlée accompagné de quelques fruits rôtis, ou un velouté de moules au safran !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Huet - Vouvray Demi-Sec Le Mont - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : fleur d'oranger, la coriandre fraîche,
la rhubarbe, la noisette grillée et la poire.
Miel, une touche crayeuse et un peu
fumée.

Bouche : Entrée en bouche soyeuse.
L'onctuosité légère enrobe les fruits frais.
Très pur. Finale droite, élancée,
magnifiquement soutenue par la minéralité
du sol.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et
fruits rôtis. Velouté de moules au safran.
Samossa aux crevettes. Pavé de thon
mariné. Salers ou Cantal.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040 au moins

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 à 2
heures).



Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille demi-sec (SR :
20 g)

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et bio-dynamique