

Demi Sec (halvtør) Vouvray Le Haut Lieu 2022

Domaine Huet

Flot og halvtør Chenin Blanc med imponerende 94 point hos Wine Spectator.

Victor Huet anskaffede sig marken Haut-Lieu i 1928, og det lagde grunden til Domaine Huet. Den knap 9 ha store mark ligger på Vouvrays Première Côte - altså de bedst beliggende skråninger, hvor samtlige grand cru-parceller er samlet. Her dyrkes udelukkende chenin blanc - eller pineau blanc de la Loire, som de lokale kalder druen.

Hovedparten af vinstokkene er mellem 30 og 50 år gamle. Høsten finder sted i det sene efterår. Naturligvis med håndkraft og med 2-3 gennemgange af vinrækkerne for at sikre, at druerne høstes ved optimal modenhed. Efter presning vinificeres halvdelen af mosten i ståltanke og den anden halvdel i en kombination af store og små egefade. Der anvendes udelukkende naturgær. Vinen lagres i 6 måneder, hvorefter den filtreres let og aftappes.

Denne halvtørre udgave af Le Haut-Lieu fremstår elegant, fyldig og mineralsk med en flot balance mellem sødme og syre og nuancer af citrus, æble, melon, gule blommer og ingefær.

Land	Frankrig
Område	Loire
Alkoholprocent	13%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Chenin Blanc

Vinous	
91 point	
Wine Spectator	
94 point	