

Vouvray Sec Le Clos du Bourg 2023

Domaine Huet

Stor enkeltmarksvin fra legendariske Domaine Huet. Frisk, tør og mineralsk med noter af hvide blomster, citrus og røg.

Helt tilbage til 1953 har Domaine Huet har haft adgang til den muromkransede og idylliske Clos du Bourg-mark, og 10 år senere kom marken på Domainets hænder, da Gaston Huet købte den. Lige siden har denne legendariske mark frembragt druer til husets ikoniske enkeltmarksvin “Le Clos de Bourg” i både tørre (sec), halvtørre (demi-sec) og søde versioner (moelleux).

Marken har et usædvanligt tyndt toplag af jord, hvilket betyder, at de gamle stokke kan grave sig dybt ned i den kalkholdige jordbund og suge masser af mineralitet, intensitet og struktur til druerne. Vinen fremstår ungdommeligt friskt og mineralsk i sit udtryk, hvorefter den åbner sig op med en koncentreret kerne af honningmelon, akacie og stenfrugter ledsaget af en krystalklar syre, der styrer vinen ud i en alenlang finish. En stor vin allerede nu, men med et nærmest uendeligt stort potentiale.

Vinen laves på Chenin Blanc, og 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.

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

Wine Spectator
93 point
Jyllands Posten
93+ point
James Suckling
93 point