



Vouvray Le Mont Sec 2023

Domaine Huet

Fortryllende Chenin Blanc. Ren og præcis med et markant mineralsk udtryk og noter af æble, citrus og krydderier.

I 1957 investerede Gaston Huet i den 8 ha store mark Le Mont på Vouvrays Première Côte - de bedst beliggende skrånninger, 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 tørre udgave af Le Mont fremstår ren og præcis med masser af finesse og en stram, mineralsk struktur. Aromaer af æble og citrus trænger tydeligt igennem, og vinen tilføjes en ekstra dimension af flint, salt og krydderier i den lange eftersmag.

Land	Frankrig
Område	Loire
Alkoholprocent	13%
Indhold	75 cl.
Vintype	Hvidvin
Druer	Chenin Blanc

James Suckling
96 point
Jeb Dunnuck
96 point
Vinous
95 point
Wine Spectator
93 point
Jyllands Posten
93+ point