



# Huet Le Haut-Lieu Moelleux 2016

Valkoviini / Rypäleet:

**33.50 €**

## *Kuvaus*

Tähän Moelleux – viiniin käytetään ainoastaan korkealaatuisia, tarkoin valittuja chenin blanc-rypäleitä, joihin jalohome on antanut vaikutteita. Tämän tuotantomäärältään erittäin vähäisen viinin tuoksussa löytyy herkkää jasmiininkukkaa, orvokkia ja ruohoisia yrtejä. Kermaisen täyteläisessä maussa on hallitsevana karamellisoidut hedelmät ja hienostunut hunajaisuus. Erinomaisen klassinen chenin blanc aperitiiviksi, sekä hanhenmaksan, sinihomejuustojen ja jälkiruokien kera nautittavaksi. Jäännössokeri 79 g/l. Rypäleet: Chenin Blanc.

## *Tuottaja*

## Domaine Huet

Vouvrayn viinintuotantoalue sijaitsee itään Toursista, Loire-joen oikealla rannalla. Alueen viinintuotannon alku ajoittuu vuoteen 372, jolloin Marmoutier-luostari perustettiin. Vouvray appellation d'origine contrôlée perustettiin vuonna 1936, ja se kattaa nykyään noin 2000 hehtaaria kahdeksassa kunnassa ja viinintuottajia on noin 300. Hallitseva rypälelaji on yksinomaan Chenin Blanc (Pineau Blanc de la Loire).

Domaine Huet perustettiin vuonna 1928 ja kattaa nykyään 35 hehtaaria viljelyksiä, jotka jakautuvat kolmelle eri alueelle; Le Haut-Lieu, Le Mont ja Le Clos du Bourg.

Tilan perustajat Victor Gaston Huet ja hänen poikansa, olivat yhden biodynaamisen viljelyn edelläkävijöistä Ranskan viinitarhoilla. Tämä menetelmä ja kulttuuri, joka kunnioittaa maaperää, kasveja sekä ympäristöä, auttaa kehittämään viinin luonnetta ja säilyttää alkuperäisen terroirin aitouden.

**Ruoka:**

**Tuotenro:** 1890407

**Viivakoodi:** 6419294170629

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:** 12,5

**Laatikkokoko:** 12 pullo(a)