



**Ruoka:**

**Tuotenro:** 1890503

**Viivakoodi:** 6419294170612

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:** 13,0

**Laatikkokokoa:** 12 pullo(a)

TAMPEREEN  
VIINITUKKU 

[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)

# Huet Le Haut-Lieu Demi-Sec 2018

Valkoviini / Rypäleet:

**34.90 €**

*Kuvaus*

Gaston Huet osti Haut-Lieu -tarhan tilan perustamisvuonna 1928. Haut-Lieu on 9 hehtaarin suuruinen tarha, jonka maaperä on kalkkikiven ja saven sekoitusta. Tarhalta tulevat viinit ovat ehkä helpoimmin lähestyttäviä tilan viineistä. Väriltään heleän oljenkeltainen, hieman kultainen. Tuoksussa on sokeroitua sitruunaa, nektariinia, hunajaa, yrttejä ja kukkaisia aromeja, hieman akaasiaa ja trooppista hedelmää. Maultaan viini on miellyttävän tasapainoisen makeahko, silti mineraalinen, makua hallitsee kypsä hedelmäisyys, mirabelle-luumut, päärynät ja kumquatin aromi. Erittäin maukas ja täyteläinen viini pitkän ja yrttisen jälkimaun siivittämänä. Ruokana kampasimpukka-carpaccio, lohiterriini, rapu-cheviche sekä kevyesti kypsytetyt juustot. Jäännössokeri 18 g/l. Rypäleet: Chenin Blanc.

Wine Spectator – 93 p

*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 rypälelajike 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.