LA ROUTE des BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Huet - Trilogie Vouvray Moelleux - 3 Bouteilles - blanc



L’appellation Vouvray, et le vignoble du Domaine Huet en particulier, bénéficie des conditions idéales pour produire des moelleux d’exception. Par son acidité naturelle, la richesse aromatique qu’il puise dans ces terroirs calcaires, et, bien sûr le climat doux et humide des bords de Loire, le chenin se prête admirablement bien à la sur-maturation et à la pourriture noble.

Lorsqu’en plus, le moelleux est élaboré par l’un des vignerons mythiques de Loire, Nöel Pinguet, et bien, avouons-le, nous touchons au sublime.

Nous vous proposons de découvrir en 3 bouteilles, 3 vignobles et 3 millésimes la quintessence des grands moelleux du Domaine Huet, tous capables de traverser les décennies avec une classe folle.

Notre offre comprend :

- 1 bouteille **Vouvray Moelleux Le Mont 2005** (Parker : 91/100, Bettane & Desseauve : 18/20) : véritable festival d’arômes lactés, de truffe blanche, de pêche cuite, de pâte de coing, de miel, il révèle un équilibre fruit-sucre-alcool admirable.

- 1 bouteille **Vouvray Moelleux Clos du Bourg 2007** (Parker : 91/100, RVF : 17/20) : arômes de sous-bois et notes fumées pour ce moelleux au fruit et à la fraîcheur étonnante en bouche, autour de la mirabelle, la pêche, l’orange, le poivre de sichuan ou la menthe.

- 1 bouteille **Vouvray Moelleux Haut-Lieu 2008** (Parker : 94/100, RVF : 17/20) : un vin puissant et aérien, évoquant la truffe et le sous-bois, la figue, la gelée de coing, l’abricot sec. Fluidité extraordinaire pour ce grand moelleux de gastronomie, parfait avec un foie gras, un saumon gravlax ou un canard à l’orange !

Offre limitée à un carton de 3 bouteilles par client.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Huet - Trilogie Vouvray Moelleux - 3 Bouteilles - blanc

Dégustation et accords

Conseils de service

Caractéristiques techniques

Appellation : Vouvray