vojacek wijnen

Vouvray pétillant 2019

DOMEIN

Domaine Huet werd in 1928 opgericht door Victor Huet en omvat circa 25 hectare wijngaard in de gemeente Rochecourbon. Het domein bezit drie van de beste wijngaarden van Vouvray: Le Mont, Le Haut-Lieu en het ommuurde Le Clos de Bourg. Maar vooral ook de ambitieuze, biodynamische manier van wijn maken zorgt voor het ongekend hoge niveau van dit iconische domein. Sinds 1990 is Huet één van de voorlopers van de biologisch-dynamische wijnbouw. Deze uiterst duurzame landbouwmethode – met volledig respect voor bodem, plant en omgeving – zorgt ervoor dat de chenin blanc hier z'n ware karakter en authenticiteit kan laten zien. Alle wijnen (sec, demi-sec en moëlleux) zijn van topkwaliteit, héél precies gemaakt en uitstekend geschikt om te bewaren. Ze bezitten een prachtige frisheid die dat kleine restzoetje perfect in evenwicht houdt.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Deze Vouvray petillant is handmatig geoogst in oktober 2019. Van relatief jonge wijnstokken. Tussen 10 en 15 jaar. 100% Chenin blanc aangeplant op klei-kalksteen houdende bodem met kwarts. De eerste gisting vindt 100% plaats op staaltank. De 2e gisting vindt plaats op de fles. Met een opvoeding zoals ze noemen 36 maanden "sur lattes". Het is een levendige, minerale mousserende wijn uit een oogstjaar met overvloedige zonneschijn. In de neus ontdekken we subtiele aroma's van limoen en kardemom, met hints van hooi. Versterkt door een fijne bubbeling, is de smaak vineus en fruitig met licht geroosterde tonen. De afdronk is lang, met een aangename bitterheid.

DRUIVENRAS

Chenin

GASTRONOMIE

Aanbevolen als aperitief, op toast met gerookte zalm, of wat te denken van Brillat-Savarin samosa's? Oesters. Ceviche van zeebaars met citrusvruchten. Geroosterde ham. gaat ook goed met meringue of macarons.

BEWAARTERMIJN 2026-2029

LAND Frankrijk

STREEK Loire

OOGSTJAAR 2019

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Huet

ALCOHOL 12,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant