



Nos Vins

[\[Retour au sommaire des vins\]](#)

Le Haut-Lieu - 2006

Palette aromatique :

Nez intense de fruits frais à chair blanche.
Bouche toute en finesse, très aérienne.

Accords mets et vins :

un vin à la fois facile et séduisant qui accompagnera parfaitement vos repas d'été...
à carafer juste avant le service

Temps de garde :

10 ans

Température de service :

10 °C

LES SECS :

2006 - Le Haut-Lieu
2006 - Le Mont
2001 - Le Vodanis

[\[Retour au sommaire des vins\]](#)

- [La Maison Huet](#)
- [La culture](#)
- [Nos vins](#)
- [Actualités](#)
- [Revue de Presse](#)
- [Distributeurs](#)
- [Visitez-nous](#)
- [Contactez-nous](#)

- Cépage** : Chenin
- Sucres** : 8,10 g/l
- Acidité** : 4,58 g/l
- Alcool** : 12,16 %
- Production** : 37 019 bouteilles
- Superficie** : 9 hectares
- Vendanges** : manuelles
- Age des vignes** : 15 ans
- Taille** : courte avec quatre à cinq coursons de deux ou trois yeux francs
- Sol** : argilo-calcaire très profond, sol lourd avec une dominante d'argile marron

TOUS NOS VINS

[Haut de page](#)

L'ECHANSONNE - Domaine HUET - 11, rue de la Croix Buisée - BP 34 - 37210 VOUVRAY
Tél. 02 47 52 78 87 - Fax. 02 47 52 66 74 - eMail : contact@huet-echansonne.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération - Crédits