



Nos Vins

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

Le Clos du Bourg - 2005

Palette aromatique :

Au nez, superbes notes minérales et fruits parfaitement mûrs. L'attaque est fraîche et vive, le vin tendu et élégant. Belle harmonie entre le nez et la bouche, très bon équilibre sucre/acidité. Long en bouche.

Accords mets et vins :

Poissons en sauce, volailles à la crème, à l'estragon, mets aigre-doux et fromages affinés.

Temps de garde :

de bonne garde

Température de service :

10 °C

LES DEMI-SECS :

- 2006 - Le Mont
- 2005 - Le Clos du Bourg
- 2003 - Le Mont
- 2001 - Le Mont
- 1999 - Le Mont

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

- La Maison Huet
- La culture
- Nos vins**
- Actualités
- Revue de Presse
- Distributeurs
- Visitez-nous
- Contactez-nous

- Cépage** : Chenin
- Sucres** : 17,60 g/l
- Acidité** : 4,30 g/l
- Alcool** : 13,26 %
- Production** : 20 914 bouteilles
- Superficie** : 6 hectares
- Vendanges** : manuelles
- Age des vignes** : 15 à 20 ans
- Taille** : courte avec quatre à cinq coursons de deux ou trois yeux francs
- Sol** : Sol peu épais profondeur moyenne d'1 mètre qui se trouve en contact direct avec le rocher calcaire et non actif. Situé en 1ère Côte au-dessus de l'église de Vouvray.

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