



Nos Vins

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

Le Clos du Bourg 1ère Trié - 2006

Palette aromatique :

Fruits frais surmûris au nez avec une note légèrement grillée. En bouche, fruits compotés et exotiques : kumquat, litchi... Bel équilibre avec une finale pain d'épice. Beaucoup d'élégance et de précision dans cette bouteille d'exception.

Accords mets et vins :

Apéritif, foie gras, Fourme d'Ambert... à carafier juste avant le service

Température de service :

10 °C

LES MOELLEUX :

- 2006 - Le Clos du Bourg 1ère Trié
- 2005 - Le Haut-Lieu
- 2005 - Le Mont 1ère Trié
- 2005 - Cuvée Constance 50 cl
- 2003 - Le Haut-Lieu
- 2003 - Le Haut-Lieu 1ère Trié
- 1996 - Le Mont 1ère Trié
- 1989 - Le Haut-Lieu 1ère Trié
- 1989 - Le Clos du Bourg 1ère Trié
- 1985 - 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** : 65,2 g/l
- Acidité** : 4,43 g/l
- Alcool** : 12,14 %
- Production** : 16 258 bouteilles
- Superficie** : 6 hectares
- Vendanges** : manuelles par tries successives, pourriture noble et raisins passerillés
- Age des vignes** : 40 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