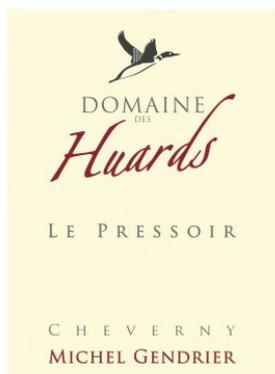


Domaine des Huards Cheverny "Le Pressoir" rouge 2020



Prix du produit :

22,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille Gendrier (HUARDS)

Millésime: 2020

Appellation: Cheverny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Pressoir

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRESENTATION DU DOMAINE DES HUARDS
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK** Domaine des Huards Cheverny "Le Pressoir" rouge
2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

TERROIR : Cuvée parcellaire où la concentration en calcaire dans le sol est la plus importante. La nature du sol pour les Pinot Noir est majoritairement argilo-calcaire sur socle calcaire, alors qu'il est plus argilo-siliceux pour le Gamay.

METHODE CULTURALE : Vignoble conduit en biodynamie depuis 1998. Les vins que nous commercialisons sont uniquement issus des raisins produits par nos vignes.

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans.

ENCEPAGEMENT : 85% Pinot-Noir; 15% Gamay

VINIFICATION : Mise en cuve de la vendange sans pompage grâce à une remorque élévatrice et des convoyeurs. Fermentation grâce aux levures indigènes. Durée de cuvaison de 7

à 10 jours. Léger refroidissement, puis décuvage. Pressurage doux.

ELEVAGE : Soutirage et oxygénation après fermentation malolactique. Mis en bouteille au printemps suivant la récolte. La cuvée poursuit ensuite son vieillissement dans notre cave grâce aux bouchons de liège naturel.

DEGUSTATION : Frais, harmonieux en bouche, rétro olfaction gourmande, pleine, marquée par des notes de fruits rouges. La finale fraîche et raffinée est mise en valeur par la griotte. A servir sur des magrets de canard, volailles rôties, grillées et sautées, le veau...

Description brève du produit :

Une cuvée parcellaire des Huards à Cheverny, où l'on retrouve toujours un assemblage de pinot noir et de gamay, sur sol très calcaire qui lui confère un côté franc et direct marqué par la gourmandise des fruits rouges.