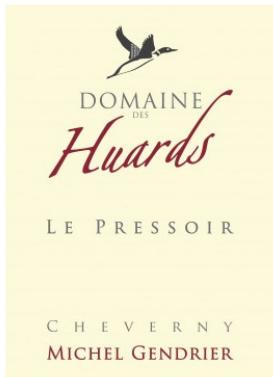


# Domaine des Huards Cheverny "Le Pressoir" rouge 2020

Prix du produit :

**138,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Famille Gendrier (HUAARDS)  
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 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.

**Description du produit :**

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

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**TERRAIN :** 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 oxygénéation 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...