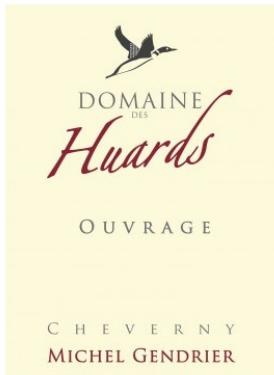


Domaine des Huards Cheverny "Ouvrage" rouge 2020

Prix du produit :

174,00 €



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: Ouvrage
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Ces 2020 sont sortis des caves du domaine après un long élevage jusqu'en mai 2025. C'est la cuvée de prestige du domaine issue de vieux pinots noirs aux mini rendements pour une concentration exceptionnelle.

Description du produit :

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

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : A.O.C. Cheverny

Cépages : Pinot-Noir dominant

Terroir : Sur sol calcaire.

Dégustation : Nez délicatement épicé. Soyeux et long en bouche, rétro-olfaction fine et délicate, marquée par des notes légèrement torréfiées.

Accords mets et vin : A servir avec un plateau de fromage, gibiers à plume, ou même sur un dessert au chocolat... **Nos chais :** Notre chai a été rénové en 2004 et encore amélioré en 2009. Pour obtenir un vin de qualité, nous devions avoir un outil de travail performant. La première partie du chai est destinée à la vinification. Elle comprend une cuverie spacieuse ainsi qu'une salle réservée à la centaine de fûts utilisés pour l'élaboration des grandes cuvées. La deuxième partie est réservée au stockage. La température y est régulée pour que les vins évoluent idéalement. Au chai comme à la vigne, tout est mis en œuvre pour limiter l'usage des produits : un strict minimum de sulfites et aucun produit oenologique. L'ensemble des nettoyages se fait à l'eau froide ou à la vapeur. Les eaux de lavage sont épandues sur une prairie. **Nos vinifications en rouge :** Un grand vin ne peut être réalisé qu'avec de grands raisins. Nous apportons beaucoup de soins à la culture de la vigne et sommes très attachés à l'équilibre biologique des sols. A la cave, les fermentations sont conduites avec les **levures naturelles**. Nous recherchons l'expression la plus proche du millésime et du terroir, en associant les méthodes traditionnelles aux équipements modernes, dans le respect du vivant et de l'intégrité des vins. Nous ne proposons que des vins issus des raisins biodynamique produits par nos vignes.

La vendange est mise en cuve à l'aide d'un tapis roulant pour ne pas choquer les baies. Les fermentations se déclenchent grâce aux levures indigènes. Le pressurage est réalisé en douceur. Après la seconde fermentation (FML ou Malo Lactique), nos vins rouges sont élevés plusieurs mois avant la mise en bouteille. **Notre philosophie :** Nous souhaitons proposer des vins qui apportent un maximum de plaisir. Leurs caractéristiques : un fruité épaulé par une belle structure, une persistance en bouche et une minéralité agréables. Nous apportons beaucoup de soins à la culture de la vigne et sommes très attachés à l'équilibre biologique des sols. Nous n'utilisons aucun produit issu de la chimie de synthèse.

Notre terroir : Situés entre la Loire et la Sologne, nous vivons sous un climat semi-océanique, un peu plus continental que la Vallée de la Loire et la Touraine.

Nos sols reposent sur un socle calcaire du miocène. Des résurgences de calcaire de Beauce, (Aquitainien : âgés de 20 à 23 millions d'années), ou des sables et marnes du Blaisois (Burdigalien : âgés de 16 à 20 millions d'années).

En surface, les sols sont variés. Les argilo-calcaires sont bien adaptées au Pinot Noir et au Romorantin. Les argilo-siliceux accueillent volontiers le Gamay. Cette mixité apporte une belle complexité à nos vins.