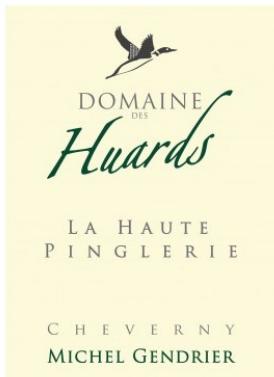


Domaine des Huards Cour-Cheverny "La Haute Pinglerie" blanc sec 2019

Prix du produit :

174,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Famille Gendrier (HUARDS)
Millésime: 2019
Appellation: Cheverny
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Haute Pinglerie
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un Cheverny issu d'un subtil assemblage de chardonnay et de sauvignon. C'est une des grandes cuvées de longue garde du domaine. Ce 2019 est sorti des caves du domaine en mai 2025 après un long élevage. L'élégance et la persistance soyeuse signent un terroir d'exception.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DES HUARDS ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK

Domaine des Huards Cour-Cheverny "La Haute Pinglerie" blanc sec 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : A.O.C. Cheverny

Cépage : Chardonnay et Sauvignon

Dégustation : Nez franc, fin et équilibré. Bouche légèrement beurrée, volume suave, avec des arômes d'amandes. L'élégance et la persistance soyeuse signent un terroir d'exception.

Accords mets et vin : A déguster avec des poissons en sauce, poissons de rivière braisés, cuisses de grenouilles poêlées aux herbes... **Nos chais :** Notre chai a été rénové en 2004 et encore amélioré en 2009. Pour obtenir un vin de qualité, nous devons 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 blanc :** 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.

Nous effectuons un pressurage doux puis un débourbage statique. La fermentation se fait entre 18 et 20 °C grâce aux levures indigènes naturellement présentes. Les vins sont soutirés à la fin de la fermentation avant d'être élevés sur lies fines.

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).