Domaine des Huards Cheverny "Le Pressoir" rouge 2022

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Famille Gendrier (HUARDS)
Millésime: 2022
Appellation: Cheverny
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Une cuvée parcellaire des Huards à Cheverny, ou 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 :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES HUARDS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine des Huards Cheverny "Le Pressoir" rouge 2022 :

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…