

Domaine des Huards Cheverny "Prose" rosé 2023



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille Gendrier (HUARDS)

Millésime: 2023

Appellation: Cheverny

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un Cheverny rosé issu d'un subtil assemblage de 90% pinot noir et de 10% gamay. Bien plus qu'un simple rosé sec de Loire : Unique, fin et fruité avec juste ce qu'il faut d'acidité pour réveiller les papilles, ce vin est une pure merveille en 2023, un véritable appel à table !

Description du produit :

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

Domaine des Huards Cheverny "Prose" rosé 2023 :

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le mot du vigneron : *Prose est notre rosé élaboré en "blanc de noir" puisque nous pressons directement les raisins de Pinot Noir sans macération, à l'instar de nos blancs. Ainsi, l'extraction des tanins et des anthocyanes est très faible et délicate. La poursuite de l'élevage en bouteille pendant 18 à 24 mois avant commercialisation nous permet d'obtenir une expression plus aboutie avec un touché de bouche élégant.*

Terroir : Silico argileux et argilo calcaire sur socle calcaire.

Appellation : A.O.C. Cheverny

Cépage : 90% pinot noir et 10% gamay, âge moyen 35 ans.

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

Vinification : Pressurage direct après la récolte. Débourageage statique. Fermentation entre 18 et 20° C grâce aux levures indigènes. Soutirage en fin de fermentation.

Elevage : 7 mois sur lies fines. Mis en bouteille au printemps suivant la récolte. La cuvée poursuit ensuite son vieillissement dans notre cave grâce aux bouchons de liège naturel.

Dégustation : Lumineux et minéral. Frais et fruité au nez. Joyeux en bouche (notes de fruits rouges, agrumes). Vin de terroir autant appréciable dans sa jeunesse qu'après quelques années de garde.

Accords mets et vin : A servir sur diverses salades, grillades, poissons, etc.

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.

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).