

# Domaine des Huards Cheverny "Pure" blanc sec 2020



Prix du produit :

**108,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille Gendrier (HUARDS)

Millésime: 2019

Appellation: Cheverny

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Pure

Cépage dominant: chardonnay

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE DES HUARDS  
ET TOUTES SES CUVÉES EN STOCK**

Domaine des Huards Cheverny "Pure" blanc sec 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

**Appellation :** A.O.C. Cheverny

**Cépage :** Chardonnay et Sauvignon

**Dégustation :** Nez frais, précis et subtil, marqué par les agrumes. Ample, direct en bouche. Parfait avec des fruits de mer, poissons en sauce, poissons grillés...

**Accords mets et vin :** Parfait avec des fruits de mer, poissons en sauce, poissons grillés. **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 débouillage 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, (Aquitainen : âgés de 20 à 23 millions d'années), ou des sables et marnes du Blaisois (Burdigalien : âgés de 16 à 20 millions d'années).

#### **Description brève du produit :**

Un Cheverny issu d'un subtil assemblage de chardonnay et de sauvignon. Amateurs d'agrumes, ce vin est pour vous !