



COUR-CHEVERNY, FRANÇOIS 1ER

DOMAINE DES HUARDS

FRANCE, LOIRE, SOLOGNE

En 1846, Pierre Gendrier s'installe au Domaine des Huards, où désormais 7 générations s'y sont succédées. En 1950, quatre hectares de vignes y sont cultivées, en grande majorité des blancs de cépage romorantin. À partir des années 1960, les parents Gendrier ont affirmé la vocation viticole du domaine et sont à l'origine de son agrandissement progressif. Depuis 1998, le vignoble est conduit en agriculture biologique et biodynamique. L'objectif est de proposer des vins qui apportent un maximum de plaisir. Un fruité épaulé par une belle structure, une persistance en bouche et une minéralité agréable sont caractéristique de ces vins.

La famille Gendrier apporte beaucoup de soins à la culture de la vigne et sont très attachés à l'équilibre biologique des sols. Aucun produit issu de la chimie de synthèse n'est utilisé. À la cave, les fermentations sont conduites avec les levures naturelles. À part les sulfites utilisés à doses limitées, aucun autre produit n'intervient dans les vinifications. La famille Gendrier recherche l'expression la plus proche du millésime et du terroir en associant les méthodes de travail traditionnelles aux équipements modernes dans le respect du vivant et l'intégrité de leurs vins.

[Découvrez le Domaine des Huards](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biodynamique

Superficie totale: 35 hectares

Sol: Argilo-calcaire et argilo-siliceux

Encépagement: romorantin

Âge des vignes: 75-80 ans

Vendange: Manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Pressurage doux, suivi d'un débourbage statique. La fermentation se fait entre 18 et 20 °C grâce aux levures indigènes naturellement présentes. Le soutirage est réalisé en fin de fermentation.

Élevage: En cuves sur lies fines.

MODE D'EMPLOI

Service: 8-10°C

Potentiel de garde: 2-4 ans

Notes de dégustation: Son nez, frais et puissant, s'ouvre sur des arômes d'agrumes et de fruits. La bouche est ample et ronde avec des notes de beurre frais et de fruits secs.

À table avec: Minérale et élégante, cette cuvée issue de vieilles vignes est à déguster en compagnie de coquilles Saint-Jacques, asperges, veau à la crème et poissons.

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca