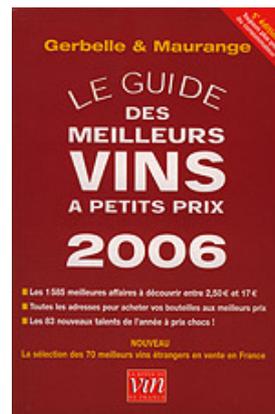




- 2006 -

Cour-Cheverny Domaine des Huards - 2004

Dans cette cuvée domaine, on retrouve une moitié de jeunes vignes de Romorantin qui donne un jus aromatique, coulant, sans aspérité, une masse fraîche et vive à boire jeune. Le 2003 toujours en vente est plus intense et marqué en alcool.



JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869



- 2005 -

Cheverny Domaine des Huards - 2003

Les pinots et gamays très mûrs donnent un superbe volume à ce vin de gastronomie. Rond, avec de la chair, il tient en bouche avec franchise. A boire.

Cheverny Le Pressoir - 2003

Plus structuré, à majorité de pinot noir.



JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869