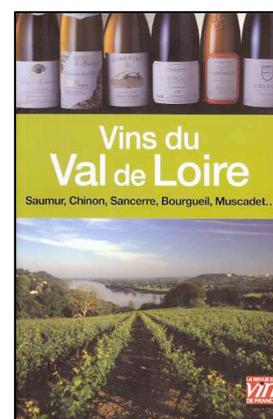




- 2012 -

Michel Gendrier et son épouse Jocelyne sont les fers de lance d'une viticulture artisanale de qualité en Sologne, notamment autour du cépage blanc Romorantin en AOC Cour-Cheverny. Un travail sérieux est mené dans le vignoble ; cela se ressent dans des vins francs, droit, qui évoluent bien dans les bons millésimes, sur des notes de fruits rouges, de cire d'abeille et d'herbes fraîches.

Les vins : une politique d'élevage plus long en cave permet aux Gendrier de commercialiser désormais des Romorantins dans leurs plénitude, comme les 2006. Ils démontrent ainsi leur savoir-faire dans un petit millésime, notamment avec le délicieux demi-sec JM Tendresse, entre rhubarbe et angélique confite. Le sec François Ier 2005 confirme sa complexité et sa vigueur toujours remarquables.



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