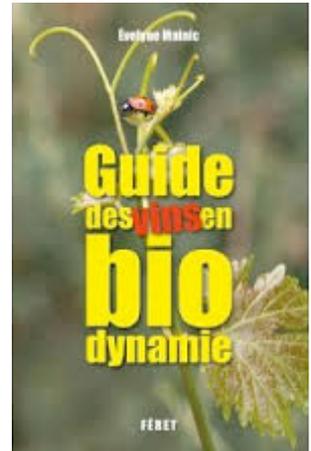




CHEVERNY BLANC - DOMAINE DES HUARDS 2010
85% Sauvignon, 15% Chardonnay

Un vin plaisir. La robe est jaune pale, le nez séduit avec ses arômes de fruits blancs (pomme, pêche) alliés à des notes de fleurs blanches et une touche végétale. Après une attaque franche, la bouche se révèle ronde, avec du fruit et un bel équilibre gras/acidité. Finale longue sur la fraîcheur.
Accord gourmand: apéritif, poissons grillés



CHEVERNY LE VIVIER 2008
50% Pinot Noir, 40% Gamay, 10 Cabernet Franc

Un rouge très gourmand. Drapé de rouge soutenu, le nez complexe libère des notes de fruits rouges mûrs (cerise), fruits noirs et épices. La bouche très gourmande déploie une matière bien structurée avec beaucoup de fruits, une bonne fraîcheur et des tanins souples. Très joli vin. Finale très soutenue.
Accord gourmand: pintade rôtie, poêlée forestière

CHEVERNY LE PRESOIR 2009
80% Pinot Noir, 20% Gamay

Très belle cuvée. Dans sa jolie robe rouge, le nez très expressif mêle harmonieusement fruits rouges et noirs bien mûrs, Presque confiturés, et touches épicées. Ces fruits et ces épices se retrouvent dans une bouche ample, savoureuse, soulignée par une trame de tanins soyeux. La finale est longue sur les fruits mûrs, rehaussés d'une pointe de sous-bois et de tabac.
Accord gourmand: filet de chevreuil à la solognote.

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