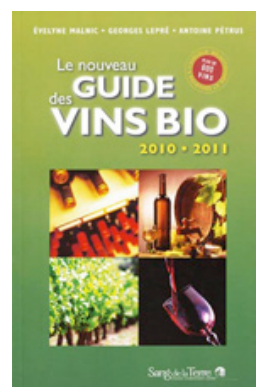




Cheverny rouge - Domaine des Huards 2007

Très joli vin. Assemblage de gamay, pinot noir et cabernet-franc. Issus de sols silico-argileux et argilo-calcaires, le nez, rubis aux reflets violets libère des arômes intenses, mêlant fruits rouges (cerise, groseille), fruits noirs (myrtille), note de menthe fraîche et touche minérale. La bouche, aromatique, déroule une matière épanouie, équilibrant joli fruit mûr, tanins sensible et bonne fraîcheur.



Cour-Cheverny blanc - Domaine des Huards 2005

Très bon et beau vin. Une AOC très confidentielle mais regorgeant de promesses. À découvrir absolument. Dans sa robe jaune pâle limpide, brillante, le nez, 100% Romorantin de vieilles vignes (35 ans), offre un nez complexe, mûr, mêlant dans un bouquet intense, fruits blancs, touches miellées, champignons, pointe de pâte feuilletée et minéralité bien présente. Soutenue par une minéralité forte, l'attaque franche et tendue, annonce une bouche, ample, équilibrant gras, vivacité très nette et beau fruit. La finale est salivante à souhait sur des notes purement minérales.

Domaine des Huards - JM Tendresse 2005

La découverte en douceur et en subtilité du Romorantin. Complexe, intense, de belle maturité, le nez 100% Romorantin, de sols silico-argileux, élevé 6 mois sur lies, libère des notes de poire, coing, associées à des touches de miel, de vieille patine et de minéralité assez marquée. L'attaque est charnue et tendre, puis la bouche se déploie sur une minéralité (calcaire, tuffeau) qui s'exprime bien, alliée à des sucres résiduels qui apportent un toucher doux et délicat. La finale est salivante et de très bonne persistance sur des notes fruitées de poire, mirabelle et coing.

Cuvée François 1er 2004

Superbe. Un des plus beaux flacons de Touraine sur de millésime. Expriment la matière et la minéralité, le nez, intense et profond, 100% Romorantin de très vieilles vignes, élevé un an sur lies, s'offre dans une robe jaune doré clair sur un bouquet intense et profond de champignons, feuilles mortes et fruits jaunes. franche, nette, l'attaque cède la place à une bouche consistante, concentrée, profonde, équilibrant magnifiquement gras, fruité intense (mirabelle, fruits jaunes sur-mûris), champignons et matière minérale très présente, qui perdurent très longtemps en finale.

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