

AOC Cour-Cheverny
JM Tendresse
Domaine des Huards
75 cl – 12,5°Vol



Fiche technique créé le 08/08/2022

Dénomination et descriptif du produit

AOC Cour-Cheverny
JM Tendresse
Domaine des Huards
75cl – 12,5°Vol
Vins de la Vallée de la Loire . Vignoble en
Agriculture biologique. Domaine en Bio
dynamie

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,
au sec, à l'abri de la lumière et des
courants d'air.

Pour une longue conservation
l'essentiel étant de respecter : une
température basse et constante
(autour de 10°C), une hygrométrie
élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : : Romorantin

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Situés entre Loire et Sologne, nous bénéficions d'un climat semi-océanique, légèrement plus continental que la Vallée de la Loire et la Touraine. La famille Gendrier exploite depuis 150 ans le domaine (32 hectares), dont une partie (8 hectares) est consacrée au Cour-Cheverny. Sur un terroir d'argiles et de calcaire, les vignes ont une soixantaine d'années. Michel et Jocelyne Gendrier y cultivent le cépage Romorantin, intéressant et peu connu. Ils travaillent en biodynamie (respect des cycles de la Terre et de la Lune, protection de la microbiologie des sous sols en évitant désherbants et produits de synthèse). Les racines plongent assez bas pour chercher dans le sol une belle minéralité, que l'on retrouve dans le vin.

Conseils de dégustation

Demi Sec. Lumineux, avec des reflets dorés. Nez fin, frais, délicat avec des notes de miel. Persistance et harmonie en bouche entre fraîcheur et douceur suave. Bouche florale, minérale et fruitée (mirabelle, agrumes, mangue). Température de service entre 10° et 12°.

Accords Mets et Vin :

Divin seul, ce vin issu de conditions climatiques exceptionnelles s'accordera avec complicité à l'apéritif, sur un foie gras, un dessert...

Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com