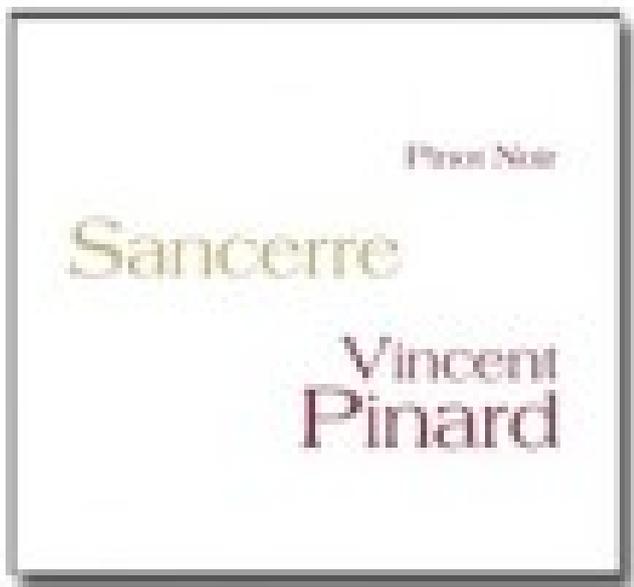


# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2014



Prix du produit :

**150,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2014

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Bettane + Desseauve: 15/20

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce **Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2014** :

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : 15/20. *Fruité juteux avec un tannin gourmand et un beau retour de cerise derrière. Apogée de 2016 à 2024.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

**Cépage** : Pinot noir

**Lieu-dit** : Terroirs de Bué

**Superficie** : Deux hectares environ

**Sol** : Argilo-calcaire

**Sous-sol** : Calcaire

---

**Age des vignes** : 29 ans

**Densité de plantation** : 7000 et 10 000 pieds/Ha

#### **VITICULTURE :**

**Conduite de la vigne** : Taille Guyot

**Culture** : aucun désherbant : vignes enherbées et travail du sol sous le pied.

Démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture...)

**Rendements** : 35 hl/ha

Ebourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles avec un premier tri des raisins

#### **VINIFICATION :**

Table de tri, égrappage 100%

Macération en cuve bois tronconique. Levures indigènes, préfermentation à froid, pigeages et remontages doux.

**Elevage**: 100% fûts, aucun fût neuf. Soutirage: 11 à 15 mois suivant la dégustation. Sans usage de pompe. Mise en bouteilles sans collage ni filtrage.

#### **Description brève du produit :**

Trop rare Sancerre rouge, le "simple" pinot noir du domaine mérite le détour, et moins de patience que les deux grandes cuvées !