Domaine Vincent Pinard Sancerre "Charlouise" rouge 2014

Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)
Millésime: 2014
Appellation: Sancerre
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Charlouise
RVF: 17/20

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce **Sancerre rouge Charlouise 2014 de Vincent Pinard :**

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17/20. *Avec son fruit juteux, sa trame voluptueuse, Charlouise 2014 est intègre, étoffé et sphérique, avec des tanins mûrs et patinés : un grand vin qui mérite de vieillir.*

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:

1,5 ha de pinot noir sur sol argilo-calcaire et sous-sol calcaire, 50 ans d'âge moyen.

Vignes enherbées et travail du sol sous chaque pied de vigne
Démarche biologique: pas de désherbant, d'insecticide, d'acaricide, d'anti-pourriture, etc.

Rendements: 30 hl/ha (ébougeonnage, vendanges en vert)

Vendanges manuelles et premier tri des raisins, second tri sur table, égrappage à 100%.

Vinification: Macération en cuve bois tronconique, fermentation grâce aux levures indigènes, pré-fermentation à froid, pigeages et remontages doux.

Elevage: 2/3 en fûts (neufs et d'un vin), 1/3 en cuve bois. Soutirage entre 11 et 24 mois selon dégustation.

Description brève du produit :

Avec "Vendanges Entières", Charlouise est l'un des deux grands pinots noirs de garde du domaine Pinard. Sans doute ce qui se fait de meilleur en rouge à Sancerre. Soyez patient comme avec les grands bourgognes ! 17/20 RVF.