Domaine Vincent Pinard Sancerre "Chêne Marchand" blanc sec 2015

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)
Millésime: 2015
Appellation: Sancerre
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Chêne Marchand
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce

Sancerre Chêne Marchand 2015 du domaine Pinard :

Clément Pinard: "*Un des plus grands Terroirs de Bué, ici le calcaire offre un vin très complexe, Chêne Marchand est souvent un vin de garde. Aussi large que long, parfums de craie et d'agrumes. 5200 bouteilles produites."*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17,5/20, fourchette d'apogée : 2017-2033. *Maturité bien corsetée avec une belle énergie derrière, on se régale déjà, et il y a du potentiel.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17/20. "*Les blancs 2015 témoignent d'une*

année solaire et n'ont pas l'éclat des 2014, mais le terroir reprend le dessus en avançant dans la hiérarchie. Ferme et complexe, Chêne Marchand est très immature, avec une impressionnante densité de saveurs."

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:

100% sauvignon blanc sur sol de caillottes (pierres calcaires du sancerrois) et sous-sol calcaire, 40 ans d'âge moyen.

Lieu-dit: Vieille Vigne du Chêne Marchand, sélection parcellaire sur le village de Bué.
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: 45 hl/ha (ébougeonnage, vendanges en vert), soit 5000 bouteilles environ dans un millésime "normal".

Vendanges manuelles avec premier tri des raisins. Second tri sur table vibrante et pas de "vis sans fin" à la réception de la vendange: les raisins sont intacts.
Pressurage pneumatique

Elevage: 4 futs de chêne dont 2 neufs, et cuve inox.

Description brève du produit :

Cette sélection parcellaire est une des cuvées phares du domaine Pinard... à oublier quelques années en cave. Un terroir-référence à Sancerre. **17,5/20 B+D**