Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2016

Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)
Millésime: 2016
Appellation: Sancerre
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Florès
RVF: 15,5/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaire sur ce

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2016 :

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. Apogée 2018-2024.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 15,5/20*. Après le solaire et riche millésime 2015, les blancs 2016 renouent avec davantage de tension tout en offrant l'expression bien mûre du millésime.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage: Sauvignon blanc.

Lieu-dit: Caillottes sur le village de Bué

Sous-sol: Calcaire

Age des vignes: 27 ans en moyenne

Densité de plantation: 7000 pieds/ha et 10 000 pieds/ha

VITICULTURE
Conduite de la vigne : Taille Guyot
Culture : aucun désherbant ; binage, labours
Stratégie de traitements : Démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture...)
Rendements : 50 hl/ha Ebourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles avec un premier tri des raisins

VINIFICATION
Table de tri vibrante : (aucune vis à la réception de vendange ce qui permet de presser les raisins entiers, non triturés)
Pressurage pneumatique
Fermentation et élevage : Fermentation élevage sur lies en cuves.
Première mise en bouteille: Mars/Avril

Description brève du produit :

Un Sancerre vif aux notes d'agrumes, à déguster sur le fruit, dans sa jeunesse.