

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Charlouse" rouge 2015



Prix du produit :

**252,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2015

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Charlouse

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

Avec "Vendanges Entières", Charlouse 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 ! 18/20 B+D et 17/20 RVF.

**Description du produit :**

## PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce

**Sancerre rouge Charlouse 2015 de Vincent Pinard :**

**Guide Bettane+Desseauve 2019** (août 2018) : 17/20. Il évolue parfaitement avec ses saveurs

---

de cerise et une touche finale épicée. Apogée 2018-2027.

**Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** : 17/20. *Les grandes cuvées subissent un élevage ambitieux en barrique qui se fond après quelques années, livrant alors des matières voluptueuses et pleines, particulièrement pour Charlouise.*

**Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:**

**Cépage** : Pinot noir

**Lieu-dit** : Terroirs de Bué

**Superficie** : 1,5 ha environ

**Sol** : Argilo-Calcaire

**Sous-sol** : Calcaire

**Age des vignes** : 50 ans en moyenne

**Densité de plantation** : 7000 pieds/ha

**VITICULTURE**

**Conduite de la vigne** : Taille Guyot

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

**Stratégie de traitements** : Démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture,...)

**Rendements** : 30 hl/ha

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

**VINIFICATION**

**Table de tri** : Egrappage à 100 %

Macération en cuve bois tronconique.

**Fermentation, macération et élevage** : Levures indigènes, préfermentation à froid, pigeages et remontages doux.

**Élevage** : 2/3 en fûts neufs et fûts d'un an et 1/3 en cuve bois.

Soutirage 11 à 18 mois suivant la dégustation.

---

