Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2016

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)
Millésime: 2016
Appellation: Sancerre
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Pinot Noir
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2016 :

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. *Gourmand et profond, avec une belle tenue en bouche*. Apogée 2018-2027.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 16/20. *Les rouges assument une maturité pleine : ce sont des vins dense et richement fruités comme en témoigne le ravissant et éclatant pinot noir 2016.*

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 !