

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2016



Prix du produit :

61,50 €

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 brève du produit :

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

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