

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2017



Prix du produit :

**126,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2017

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Florès

RVF: 15/20

Cépage dominant: sauvignon

**Description brève du produit :**

Un Sancerre vif aux notes d'agrumes, à déguster sur le fruit, dans sa jeunesse. 15/20 RVF.

**Description du produit :**

## PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaire sur ce

**Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2017 :**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2020** (août 2019) : 15/20. *Dès la cuvée Florès, d'expression directe, d'un niveau remarquable, le style épuré et droit du domaine s'affiche. Le caractère solaire du millésime a été habilement dompté dans les blancs 2017.*

---

**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