

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2017



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2017

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: 15/20

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

16/20 RVF. Trop rare Sancerre rouge, le "simple" pinot noir du domaine mérite le détour, et moins de patience que les deux grandes cuvées !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Vincent Pinard Sancerre
"Pinot Noir" rouge 2017

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. Nous sommes enchantés de goûter à des rouges 2017 qui n'ont jamais été aussi floraux et aériens. Nous aimons toujours autant le sancerre rouge classique, macéré en douceur et qui présente et qui présente une chair parfumée. Il vieillira tranquillement une dizaine d'années.

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15/20. *Ni collé ni filtré, ce très joli pinot sur argilo-calcaires livre un fruit intact, facile et coulant, très percutant.* Fourchette d'apogée : 2019-2022.

Accords mets et vins : pot au feu, côte de veau, pintade, pigeon.

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.