

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Grand Chemarin" blanc sec 2017



Prix du produit :

**294,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)  
Millésime: 2017  
Appellation: Sancerre  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: "xxx" non certifié  
Cuvée: Grand Chemarin  
RVF: 16,5/20  
Bettane + Desseauve: 16/20  
Cépage dominant: sauvignon

## Description brève du produit :

**16,5/20 RVF.** Une cuvée parcellaire réalisée depuis quelques millésimes seulement et déjà hors norme à Sancerre.

## Description du produit :

### PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce

### Domaine Vincent Pinard Sancerre "Grand Chemarin" blanc sec 2017

**Clément Pinard :** "Plantée en 1961 et 1971, cette vigne exposée plein sud offre des vins d'une grande complexité. Plus ample que le Petit Chemarin, il offre des arômes mentholés, de fenouil,

*floraux. D'une grande fraîcheur."*

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2020** (août 2019) : 16,5/20. *Le caractère solaire du millésime a été habilement dompté dans les blancs 2017.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 16/20. *Plein sud, ce terroir donne un vin toujours plus solaire et large que son compère du petit chemarin. Pour autant, la tension et la vivacité sont là, avec une finale mentholée. Fourchette d'apogée : 2019-2025.*

Accords mets et vins : poissons de rivière, fromages de chèvre, plateau de fromage, pâtes et risottos au poisson et aux fruits de mer, fromages de vache, poissons crus, sushis.

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

100% sauvignon blanc sur sol de caillottes (pierres calcaires du sancerrois) et sous-sol calcaire, 50 ans d'âge moyen.

**Lieu-dit :** Grand Chemarin, sélection parcellaire sur le village de Bué.  
Vignes enherbées et travail du sol: binages et labours.

**Démarche biologique :** pas de désherbant, d'insecticide, d'acaricide, d'anti-pourriture, etc.

**Rendements :** 50 hl/ha (ébourgeonnage, vendanges en vert)  
Vendanges manuelles avec premier tri des raisins. Second tri sur table vibrante et pas de "vis sans fin" à la réception de la vendange: les raisins sont intacts.

Pressurage pneumatique

**Elevage :** Demi-muids et cuve inox.