

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Petit 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: Petit Chemarin

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

17/20 RVF. Une des nombreuses cuvées parcellaires de la famille Pinard, dans un grand millésime. De la haute couture.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Petit Chemarin" blanc sec 2017

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. Le caractère solaire du millésime a été habilement dompté dans les blancs 2017. Ce type d'année convient

particulièrement au Petit Chemarin dont la salinité traduit un relief venu des calcaires.

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Le petit vallon plein ouest permet aux raisins de bien mûrir et de donner un vin à la fois large et tranchant, de grande amplitude.* 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 :

Cépage : sauvignon blanc.

Lieu-dit : Petit Chemarin. Sélection parcellaire sur le village de Bué.

Sol : Caillottes, pierres calcaires du Sancerrois

Age des vignes : Plantées en 1968

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

Rendements : 45 hl/ha (ébourgeonnage, vendanges en vert).
Vendanges manuelles avec un premier tri des raisins.

Vinification et élevage : élevage 4 fûts dont 1 neuf et cuve inox.