

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Charlouse" rouge 2016 MAGNUM



Prix du produit :

225,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2016

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Charlouse

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce

Sancerre rouge Charlouse 2016 MAGNUM de Vincent Pinard

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Charlouse 2016 impressionne par sa concentration. Encore marqué par son élevage sous bois, il devra patienter cinq à sept ans en cave avant de révéler leurs notes de griotte et la floralité subtile que l'on attend d'eux.*

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:

Cépage : Pinot noir

Lieu-dit : Terroirs de Bué

Superficie : 1,5 ha environ

Sol : Argilo-Calcaire

Sous-sol : Calcaire

Age des vignes : 50 ans en moyenne

Densité de plantation : 7000 pieds/ha

VITICULTURE

Conduite de la vigne : Taille Guyot

Culture : aucun désherbant, vignes enherbées et travail du sol sous le pied

Stratégie de traitements : Démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture,...)

Rendements : 30 hl/ha

Ebourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles avec un premier tri des raisins

VINIFICATION

Table de tri : Egrappage à 100 %

Macération en cuve bois tronconique.

Fermentation, macération et élevage : Levures indigènes, préfermentation à froid, pigeages et remontages doux.

Élevage : 2/3 en fûts neufs et fûts d'un an et 1/3 en cuve bois.

Soutirage 11 à 18 mois suivant la dégustation.

Description brève du produit :

Avec "Vendanges Entières", Charlouise est l'un des deux grands pinots noirs de garde du domaine Pinard. Sans doute ce qui se fait de meilleur en rouge à Sancerre. Soyez patient comme avec les grands bourgognes ! 16,5/20 RVF.