

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Le Château" blanc sec 2016 MAGNUM



**Prix du produit :**

**210,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2016

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Château

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: sauvignon

## Description brève du produit :

Encore une (toute petite) parcelle qui méritait une vinification "à part". 17,5/20 RVF.

## Description du produit :

### PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce

### Domaine Vincent Pinard Sancerre "Le Château" blanc 2016 MAGNUM

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2019** (août 2018) : 17,5/20. *En 2016, les cuvées de lieux-dits tiennent un grand millésime. Certainement un des plus équilibrés produits au domaine.*

*L'expression du terroir calcaire prend le dessus sur l'expression variétale du sauvignon dans chaque bouteille. Le Château prend une expression un peu plus solaire avec une grande densité en extraits secs. Précision et vigueur le caractérisent.*

**Guide Bettane+Desseauve 2019** (août 2018) : 17,5/20. *Accents de fruits jaunes avec une belle énergie derrière et une finale saline. Apogée 2018-2029. Accords mets vins : poissons de rivière, fromage de chèvre, plateau de fromages, pâtes et risottos au poisson ou aux fruits de mer, fromages de vache, poissons crus, sushis.*

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2018** (Août 2017) : 17/20. *Après le solaire et riche millésime 2015, les blancs de 2016 renouent avec davantage de tension tout en offrant l'expression bien mûre du millésime. [...] Les élevages en demi-muid (sans bois neuf) et cuve sont admirablement ajustés, soulignant en filigrane les expressions de chaque terroir plantée de vieilles vignes de sauvignon : la profondeur et la richesse du Château (3800 bouteilles).*

### **Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** Sauvignon

**Lieu dit :** Le Château. Sélection parcellaire sur le village de Bué

**Géologie :** Kimméridgien Inférieur

**Sol :** Caillotes, pierres calcaires du Sancerrois

**Sous sol :** Calcaire

**Exposition :** mi-pente sud

**Altitude :** 250 à 260 mètres

**Age des vignes :** Plantées en 1971

**Densité de plantation :** 7000 pieds/ha

### **VITICULTURE**

**Conduite de la vigne :** Taille Guyot

**Culture :** aucun désherbant ; binages, labours, aucun engrais chimique

**Stratégie de traitements :** démarche biologique 100 %, sans certification

**Rendements :** 50 hl/ha

Ebourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles en cagettes 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 :** Elevage en demi-muids et inox.