

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



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2017

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Grand Chemarin

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

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 MAGNUM

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.