Domaine Vincent Pinard Sancerre "Le Château" 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: agriculture raisonnée
Cuvée: Le Château
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Le Château" blanc 2017 MAGNUM

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Toujours un peu plus solaire, ce château s'affirme avec une grande délicatesse, sans richesse du millésime. Une finale nuancée.*

Guide Bettane+Desseauve 2020 (août 2019) : 17/20. *Tout est très précis dans ce vin, bien ajusté au millimètre, détaillant un jus fin, filant, à la finale montante*. Apogée 2018-2029.

La Revue du Vin de France (special millésime 2017, n°622, juin 2018) : 16.5-17.5/20. *Plein de lumière se dégage de ce sauvignon mûr, au caractère sudiste profond, habilement sculpté vers une finale longue.*

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.

Description brève du produit :

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