

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Le Château" blanc sec 2015 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**138,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2015

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vendanges Entières

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: sauvignon

## Description brève du produit :

Encore une (toute petite) parcelle qui méritait une vinification "à part". Production limitée, surtout dans le grand millésime 2015 ! 16,5/20 RVF.

## Description du produit :

### PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce

### Domaine Vincent Pinard Sancerre "Le Château" blanc 2015

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2017 :** 16,5/20. *Les blancs témoignent d'une année solaire et n'ont pas l'éclat des 2014, mais le terroir reprend le dessus en avançant dans la hiérarchie. Le Château décline les fruits blancs dans une matière tout en relief et envergure.*

## **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 : Plantée 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.