

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2018



Prix du produit :

**132,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2018

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Florès

RVF: 90/100

Cépage dominant: sauvignon

**Description brève du produit :**

**90/100 RVF.** Un superbe Sancerre vif aux notes d'agrumes, à déguster sur le fruit, dans sa jeunesse.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2018

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 90/100. *Une passionnante série de 2018 se dessine parmi les blancs, à commencer par Florès, mentholé et extrêmement savoureux, entrée de gamme de haut niveau.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

---

**Cépage:** Sauvignon blanc.

**Lieu-dit:** Caillottes sur le village de Bué

**Sous-sol:** Calcaire

**Age des vignes:** 27 ans en moyenne

**Densité de plantation:** 7000 pieds/ha et 10 000 pieds/ha

## **VITICULTURE**

**Conduite de la vigne :** Taille Guyot

**Culture :** aucun désherbant ; binage, labours

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

**Rendements :** 50 hl/ha Ebourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles 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 :** Fermentation élevage sur lies en cuves.

**Première mise en bouteille:** Mars/Avril