

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2018

Prix du produit :

174,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)
Millésime: 2018
Appellation: Sancerre
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Pinot Noir
RVF: 92/100
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

92/100 RVF. Trop rare Sancerre rouge, le "simple" pinot noir du domaine mérite le détour, et moins de patience que les deux grandes cuvées !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2018

Guide RVF des meilleurs vins de France 2021 (novembre 2020) : 92/100. *Un exemple d'équilibre dans ce millésime solaire : il dévoile une concentration juteuse et une retenue complexe et*

longue. Il évoluera avec style dans les dix prochaines années.

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 15,5/20. *Fruite sur la cerise expressif, avec un velouté réjouissant; on est dans le plaisir immédiat.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Pinot noir

Lieu-dit : Terroirs de Bué

Superficie : Deux hectares environ

Sol : Argilo-calcaire

Sous-sol : Calcaire

Age des vignes : 29 ans

Densité de plantation : 7000 et 10 000 pieds/Ha

VITICULTURE :

Conduite de la vigne : Taille Guyot

Culture : aucun désherbant : vignes enherbées et travail du sol sous le pied.
Démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture...)

Rendements : 35 hl/ha

Ebourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles avec un premier tri des raisins

VINIFICATION :

Table de tri, égrappage 100%

Macération en cuve bois tronconique. Levures indigènes, préfermentation à froid, pigeages et remontages doux.

Elevage: 100% fûts, aucun fût neuf. Soutirage: 11 à 15 mois suivant la dégustation. Sans usage de pompe.

Mise en bouteilles sans collage ni filtrage.