

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Charlouise" rouge 2019

Prix du produit :

**270,00 €**



## caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)  
Millésime: 2019  
Appellation: Sancerre  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Charlouise  
Cépage dominant: pinot noir

## Description brève du produit :

Avec "Vendanges Entières", Charlouise est l'un des deux grands pinots noirs de garde du domaine Pinard. Sans doute ce qui se fait de meilleur en rouge à Sancerre. Soyez patient(e) comme avec les grands bourgognes !

## Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Sancerre rouge Charlouise 2019 de Vincent Pinard

## Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:

**Cépage :** Pinot noir

**Lieu-dit :** Terroirs de Bué

**Superficie** : 1,5 ha environ

**Sol** : Argilo-Calcaire

**Sous-sol** : Calcaire

**Age des vignes** : 50 ans en moyenne

**Densité de plantation** : 7000 pieds/ha

## VITICULTURE

**Conduite de la vigne** : Taille Guyot

**Culture** : aucun désherbant, vignes enherbées et travail du sol sous le pied

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

**Rendements** : 30 hl/ha

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

## VINIFICATION

**Table de tri** : Egrappage à 100 %

Macération en cuve bois tronconique.

**Fermentation, macération et élevage** : Levures indigènes, préfermentation à froid, pigeages et remontages doux.

**Elevage** : 2/3 en fûts neufs et fûts d'un an et 1/3 en cuve bois.

Soutirage 11 à 18 mois suivant la dégustation.