

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2020

Prix du produit :

144,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2020

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Florès

RVF: 91/100

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

91/100 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**

Commentaires sur ce :

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 91/100. "Florès ouvre admirablement le bal des 2020, millésime solaire admirablement dompté. Une gamme d'une

grande cohérence. Les vins offrent un confort de bouche séduisant, tout en étant ciselés par des finales calcaires revigorantes".

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 Ebougeonnage, 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