

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Petit Chemarin" blanc sec 2017 (3 bouteilles)



Sancerre
Vincent Pinard
VIGNERON

Prix du produit :

148,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2017

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 17/20

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

17/20 puis **94/100 RVF**. Une des nombreuses cuvées parcelaires de la famille Pinard, dans un grand millésime. De la haute couture.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Petit Chemarin" blanc sec 2017

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Le caractère solaire du millésime a été habilement dompté dans les blancs 2017. Ce type d'année convient particulièrement au Petit*

*Chemarin dont la salinité traduit un relief venu des calcaires. Puis **94/100** : "Très beau nez nuancé, délicatement mentholé et épicé. Le vin s'élance avec beaucoup de finesse, sans beaucoup de matière, mais avec une allonge délicate."*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Le petit vallon plein ouest permet aux raisins de bien mûrir et de donner un vin à la fois large et tranchant, de grande amplitude. Fourchette d'apogée : 2019-2025.*

Accords mets et vins : poissons de rivière, fromages de chèvre, plateau de fromage, pâtes et risottos au poisson et aux fruits de mer, fromages de vache, poissons crus, sushis.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : sauvignon blanc.

Lieu-dit : Petit Chemarin. Sélection parcellaire sur le village de Bué.

Sol : Caillottes, pierres calcaires du Sancerrois

Age des vignes : Plantées en 1968

Démarche biologique : pas de désherbant, d'insecticide, d'acaricide, d'anti-pourriture, etc.

Rendements : 45 hl/ha (ébourgeonnage, vendanges en vert).

Vendanges manuelles avec un premier tri des raisins.

Vinification et élevage : élevage 4 fûts dont 1 neuf et cuve inox.