Domaine Vincent Pinard Sancerre "Charlouise" rouge 2020

Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)
Millésime: 2020
Appellation: Sancerre
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Charlouise
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK **Sancerre rouge Charlouise 2020 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.

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 !