Domaine Vincent Pinard Sancerre "Grand Chemarin" blanc sec 2019 (3 bouteilles)

Prix du produit :

159,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)
Millésime: 2019
Appellation: Sancerre
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Grand Chemarin
RVF: 94/100
Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Grand Chemarin" blanc sec 2019

Guide RVF des meilleurs vins de France 2022 (sept. 2021) : **94/100**. *Un souffle frais et salin élance avec une force phénoménale le Grand Chemarin : un blanc alliant finesse et éclat du terroir. Un très beau blanc identitaire de ce magnifique terroir de Sancerre.*

Clément Pinard : *"Plantée en 1961 et 1971, cette vigne exposée plein sud offre des vins d'une grande complexité. Plus ample que le Petit Chemarin, il offre des arômes mentholés, de fenouil, floraux. D'une grande fraîcheur."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

100% sauvignon blanc sur sol de caillottes (pierres calcaires du sancerrois) et sous-sol calcaire, 50 ans d'âge moyen.

Lieu-dit : Grand Chemarin, sélection parcellaire sur le village de Bué.
Vignes enherbées et travail du sol: binages et labours.

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

Rendements : 50 hl/ha (ébourgeonnage, vendanges en vert)
Vendanges manuelles avec premier tri des raisins. Second tri sur table vibrante et pas de "vis sans fin" à la réception de la vendange: les raisins sont intacts.

Pressurage pneumatique

Elevage : Demi-muids et cuve inox.

Description brève du produit :

94/100 RVF. Une cuvée parcellaire réalisée depuis quelques millésimes seulement et déjà hors norme à Sancerre.