

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

282,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2012

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vendanges Entières

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Vincent Pinard** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Clément Pinard: *"24 mois d'élevage, 1/3 en fûts neufs. Nez très complexe, parfums mentholés, épicés, fruits sauvages. Vin plus aérien, très pur et très persistant."*

Guide Bettane et Desseauve 2016: *Tannin velouté d'une profondeur unique sur le secteur, avec une complexité et une fraîcheur exquis. Vin de légende.*

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *Intense et étoffé, Vendanges Entières 2012 fera un très grand vin lorsque ses tanins se seront patinés.*

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:

0,35 ha de pinot noir sur sol argilo-calcaire et sous-sol calcaire, 35 ans d'âge moyen.

Vignes enherbées et travail du sol sous chaque pied de vigne

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

Rendements: 25 hl/ha (ébougeonnage, vendanges en vert)

Vendanges manuelles avec sélection très rigoureuse. Vendange NON EGRAPPEE.

Macération en cuve bois tronconique, fermentation grâce aux levures indigènes, pré-fermentation à froid, remontages doux.

Elevage: en fûts de chêne, neufs et d'un vin, le pourcentage variant selon les millésimes. Soutirage après 18-24 mois et mise en bouteille sans collage ni filtration.

Description brève du produit :

18,5/20 Bettane Desseauve (et coup de coeur: "*vin de légende*" !), 17,5/20 RVF, le *nec plus ultra* du pinot à Sancerre... Longue garde en perspective pour ce très beau millésime, mais très peu productif. Vin rare.