

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Charlouise" rouge 2021



Prix du produit :

318,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2021

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Charlouise

RVF: 93/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

93/100 RVF. Avec "Vendanges Entières", Charlouise est l'un des deux grands pinots noirs de garde du domaine Vincent Pinard. Soyez patient(e) comme avec les grands bourgognes !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Sancerre rouge Charlouise 2021 de Vincent Pinard :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France (août 2023) : 93/100. *Charlouise pousse naturellement plus loin le curseur de la finesse tannique tout en évoquant une puissance mûre du fruit. Le 2021 se montre fin, moins dense que le 2020, plus avenant à ce stade, sans être dénué de fond. Un équilibre inspirant pour tous les millésimes à venir. Un beau vin élancé, serti de tanins saillants. A aérer tranquillement en carafe.*

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.