

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2022



Sancerre
Vincent Pinard
VIGNERON

Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)
Millésime: 2022
Appellation: Sancerre
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Florès
RVF: 92/100
Cépage dominant: sauvignon
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

92/100 RVF. Un superbe Sancerre vif aux notes d'agrumes, à déguster sur le fruit, dans sa jeunesse.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2022 :

La Revue du Vin de France 2024 (A. Goujard, P. Lepeltier, avr. 2024) : 92/100. "D'emblée

des reflets jaunes donnent l'impression d'un raisin mûr. La robe ne ment pas ! Sensation fruitée et minérale au nez. Cette même sensation anime une bouche de belle envergure, soignée, précise, menée avec tact. Un beau flot de saveurs en finale. Plus que jamais, l'identité minérale s'affirme dans cette cuvée. Déjà équilibrée, elle évoluera tranquillement dans les prochaines années."

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage: Sauvignon blanc.

Lieu-dit: Caillottes sur le village de Bué

Sous-sol: Calcaire

Age des vignes: 27 ans en moyenne

Densité de plantation: 7000 pieds/ha et 10 000 pieds/ha

VITICULTURE

Conduite de la vigne : Taille Guyot

Culture : aucun désherbant ; binage, labours

Stratégie de traitements : Démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture...)

Rendements : 50 hl/ha Ebourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles avec un premier tri des raisins

VINIFICATION

Table de tri vibrante : (aucune vis à la réception de vendange ce qui permet de presser les raisins entiers, non triturés)

Pressurage pneumatique

Fermentation et élevage : Fermentation élevage sur lies en cuves.

Première mise en bouteille: Mars/Avril