

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2018 (3 bouteilles)

Sancerre
Vincent Pinard
VIGNERON



Prix du produit :

238,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2018

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vendanges Entières

RVF: 95/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Le *nec plus ultra* du pinot à Sancerre... A garder en cave au moins 5 ans ! **95/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **95/100**. *Vendanges Entières* atteint un haut raffinement de matière, tant au niveau de la maturité de raisin que de l'élégance profonde

de sa structure. Un grand rouge de garde.

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine :

Cépage : Pinot noir

Lieu-dit : La Pèlerine

Superficie : 35 ares

Sol : Argilo-Calcaire

Sous-sol : Calcaire

Age des vignes : 35 ans

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 : 25 hl/ha

Ebourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles avec un premier tri des raisins

VINIFICATION

Table de tri : Sélection très rigoureuse ; Vendange non égrappée.

Macération à froid en cuve bois tronconique.

Fermentation, macération et élevage : Levures indigènes, remontages doux.

Élevage : 4 fûts de Chêne pour ce millésime, aucun fût neuf.

Soutirage après 18 mois de barriques. Sans usage de pompe.

Mise en bouteilles dans collage ni filtration.