

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2022



Sancerre  
Vincent Pinard  
VIGNERON

Prix du produit :

**204,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2022

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Pinot Noir

RVF: 91/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 14

**Description brève du produit :**

Trop rare Sancerre rouge, le "simple" pinot noir du domaine mérite le détour, et moins de patience que les deux grandes cuvées "Charlouse" et "Vendanges Entières" ! **91/100 RVF**

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2022**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **91/100**. *Pinot Noir impressionne déjà par sa structure et son étoffe. N'hésitez pas à le garder encore un an avant de l'ouvrir, il se nuancera.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : Pinot noir

**Lieu-dit** : Terroirs de Bué

**Superficie** : Deux hectares environ

**Sol** : Argilo-calcaire

**Sous-sol** : Calcaire

**Age des vignes** : 29 ans

**Densité de plantation** : 7000 et 10 000 pieds/Ha

**VITICULTURE :**

**Conduite de la vigne** : Taille Guyot

**Culture** : aucun désherbant : vignes enherbées et travail du sol sous le pied.  
Démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture...)

**Rendements** : 35 hl/ha

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

**VINIFICATION :**

Table de tri, égrappage 100%

Macération en cuve bois tronconique. Levures indigènes, préfermentation à froid, pigeages et remontages doux.

**Elevage**: 100% fûts, aucun fût neuf. Soutirage: 11 à 15 mois suivant la dégustation. Sans usage de pompe.

Mise en bouteilles sans collage ni filtrage.