

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Charlouse" rouge 2022



Sancerre  
Vincent Pinard  
VIGNERON

Prix du produit :

**324,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2022

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 93/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 14

**Description brève du produit :**

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

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

**Sancerre rouge Charlouse 2022 de Vincent Pinard**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : 93/100. Un supplément de finesse signe**

---

*Charlouse, cuvée bien étoffée, racée, qui trouvera son harmonie dans les prochaines années.*

**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.