

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2022



Prix du produit :

414,00 €

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

Cuvée: Vendanges Entières

RVF: 91/100

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 ! **91/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **91/100. Encore renfrogné, Vendanges Entières exprimera un fruité mûr et des nuances florales dans le temps. Taillé pour la**

garde; il faut être sensible aux rouges denses.

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.

Elevage : 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.