Domaine Vincent Pinard Sancerre "Chêne Marchand" blanc sec 2022

Prix du produit :

276,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)
Millésime: 2022
Appellation: Sancerre
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Chêne Marchand
RVF: 100/100
Cépage dominant: sauvignon
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Cette sélection parcellaire est la cuvée phare du domaine Pinard... à oublier quelques années en cave. Un terroir-référence à Sancerre. **96/100 RVF**.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce:

Sancerre Chêne Marchand 2022 du domaine Pinard

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **96/100**. *Toujours plus contenu dans la jeunesse, Chêne Marchand propose une envergure magnifique. Sa structure amère lui confère un souffle singulier. L'avenir semble radieux*

Clément Pinard: "*Un des plus grands Terroirs de Bué, ici le calcaire offre un vin très complexe, Chêne Marchand est souvent un vin de garde. Aussi large que long, parfums de craie et d'agrumes. 5200 bouteilles produites environ."*

Florent et Clément Pinard : *Le Chêne Marchand est un célèbre cru sur notre village de Bué. Ce terroir est composé de Calcaire Oxfordien, sol très crayeux, très pierreux. Sur ce plateau, l'exposition y est idéale, Ouest, Est et Sud ce qui offre au vin une grande puissance. La richesse du Chêne Marchand est tempérée par la fraîcheur minérale du sol.*

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:

100% sauvignon blanc sur sol de caillottes (pierres calcaires du sancerrois) et sous-sol calcaire, 40 ans d'âge moyen.

Lieu-dit: Vieille Vigne du Chêne Marchand, sélection parcellaire sur le village de Bué.
Vignes enherbées et travail du sol sous chaque pied de vigne. Démarche biologique: pas de désherbant, d'insecticide, d'acaricide, d'anti-pourriture, etc.

Rendements: 45 hl/ha (ébourgeonnage, vendanges en vert), soit 5000 bouteilles environ dans un millésime "normal".

Vendanges manuelles avec premier tri des raisins. Second tri sur table vibrante et pas de "vis sans fin" à la réception de la vendange: les raisins sont intacts.
Pressurage pneumatique

Elevage: 4 futs de chêne dont 2 neufs, et cuve inox.