

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Grand Chemarin" 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: "xxx" non certifié

Cuvée: Grand Chemarin

RVF: 95/100

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Une cuvée parcellaire réalisée depuis quelques millésimes seulement et déjà hors norme à Sancerre. **95/100 RVF!**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Grand Chemarin" blanc sec 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **95/100**. *Grand Chemarin nous enchantent par leur épure et leur droiture, extrêmement salivants sans aucune austérité. Jamais ce vin ne s'est montré aussi séduisant.*

Clément Pinard : *"Plantée en 1961 et 1971, cette vigne exposée plein sud offre des vins d'une grande complexité. Plus ample que le Petit Chemarin, il offre des arômes mentholés, de fenouil, floraux. D'une grande fraîcheur."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

100% sauvignon blanc sur sol de caillottes (pierres calcaires du sancerrois) et sous-sol calcaire, 50 ans d'âge moyen.

Lieu-dit : Grand Chemarin, sélection parcellaire sur le village de Bué.
Vignes enherbées et travail du sol: binages et labours.

Démarche biologique : pas de désherbant, d'insecticide, d'acaricide, d'anti-pourriture, etc.

Rendements : 50 hl/ha (ébourgeonnage, vendanges en vert)
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 : Demi-muids et cuve inox.