

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2023



Sancerre
Vincent Pinard
VIGNERON

Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2023

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Pinot Noir

RVF: 90/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

90/100 RVF. 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" !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **90/100**. 2023, millésime admirablement dompté, à commencer par Pinot Noir, conjuguant finesse et caractère juteux.

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.