

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Le Château" blanc sec 2023



Sancerre
Vincent Pinard
VIGNERON

Prix du produit :

276,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2023

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 95/100

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Coup de coeur et 95/100 RVF. Encore une (toute petite) parcelle qui méritait une vinification "à part".

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Le Château" blanc 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (set 2025) : Coup de coeur et 95/100. *Le Château, habituellement solaire, développe une énergie et une sensation crayeuse qui persiste sur le bout des lèvres.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cépage : Sauvignon

Lieu dit : Le Château. Sélection parcellaire sur le village de Bué

Géologie : Kimméridgien Inférieur

Sol : Caillotes, pierres calcaires du Sancerrois

Sous sol : Calcaire

Exposition : mi-pente sud

Altitude : 250 à 260 mètres

Age des vignes : Plantées en 1971

Densité de plantation : 7000 pieds/ha

VITICULTURE

Conduite de la vigne : Taille Guyot

Culture : aucun désherbant ; binages, labours, aucun engrais chimique

Stratégie de traitements : démarche biologique 100 %, sans certification

Rendements : 50 hl/ha

Ebourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles en cagettes avec un premier tri des raisins

VINIFICATION

Table de tri vibrante (aucune vis à la réception de vendange ce qui permet de presser les raisins entiers, non triturés)

Pressurage pneumatique

Fermentation et élevage : Elevage en demi-muids et inox.