

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Charlouse" rouge 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: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Charlouse

RVF: 94/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

94/100 RVF. Avec "Vendanges Entières", Charlouse est l'un des deux grands pinots noirs de garde du domaine Vincent Pinard. Soyez patient(e) comme avec les grands bourgognes !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Sancerre rouge Charlouse 2023 de Vincent Pinard

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (août 2025) : **94/100**. *Charlouse va nettement plus loin en termes de concentration et d'étoffe, un rouge d'un équilibre gracieux, doté d'un relief calcaire particulier. Un des jolis millésimes récents.*

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:

Cépage : Pinot noir

Lieu-dit : Terroirs de Bué

Superficie : 1,5 ha environ

Sol : Argilo-Calcaire

Sous-sol : Calcaire

Age des vignes : 50 ans en moyenne

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 : 30 hl/ha

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

VINIFICATION

Table de tri : Egrappage à 100 %

Macération en cuve bois tronconique.

Fermentation, macération et élevage : Levures indigènes, pré fermentation à froid, pigeages et remontages doux.

Élevage : 2/3 en fûts neufs et fûts d'un an et 1/3 en cuve bois.

Soutirage 11 à 18 mois suivant la dégustation.