

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Charlouise" 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: Charlouise  
RVF: 94/100  
Cépage dominant: pinot noir  
Alcool (%/vol.): 14,5

**Description brève du produit :**

**94/100 RVF.** Avec "Vendanges Entières", Charlouise 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 CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

**Sancerre rouge Charlouise 2023 de Vincent Pinard**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (août 2025) : **94/100.** *Charlouise 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.

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

Soutirage 11 à 18 mois suivant la dégustation.