

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Charlouse" rouge 2013



Prix du produit :

**210,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2013

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Charlouse

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Domaine Vincent Pinard** en général.*

Commentaires sur ce **Sancerre rouge Charlouse 2013 de Vincent Pinard** :

**Guide Bettane et Desseauve 2017:** 16,5/20. *Un poil marquée par son élevage, dans un premier temps, cette grande cuvée s'exprime ensuite dans toute sa gourmandise et son intensité de fruits. Apogée de 2018 à 2028.*

**Guide Bettane et Desseauve 2016:** *Les 2013 du domaine sont certainement parmi les plus accomplis de l'hexagone. Grand spécialiste des rouges pulpeux et soyeux, les Pinard produisent des blancs également de haute volée.*

**Clément Pinard:** *"Elevé 24 mois sans soutirage, 35% de bois neuf. Très complexe, puissant, beaucoup de relief mais de la fraîcheur. Arômes de cerises bien mûres, fruits noirs."*

**Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016:** *Charlouse 2013 est très prometteur, plus*

---

*svelte que le très complet 2012, admirablement réussi.*

**La Revue du Vin de France** "spécial millésime 2013" (Jean-Emmanuel Simond, juin 2014) : Classé dans les "très grandes réussites du millésime". *Avant malolactique et en prise de bois, ce jus vif, plein et intègre offre une grande qualité de texture.*

**Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:**

1,5 ha de pinot noir sur sol argilo-calcaire et sous-sol calcaire, 50 ans d'âge moyen.

Vignes enherbées et travail du sol sous chaque pied de vigne

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

**Rendements:** 30 hl/ha (ébourgeonnage, vendanges en vert)

**Vendanges** manuelles et premier tri des raisins, second tri sur table, égrappage à 100%.

**Vinification:** Macération en cuve bois tronconique, fermentation grâce aux levures indigènes, pré-fermentation à froid, pigeages et remontages doux.

**Elevage:** 2/3 en fûts (neufs et d'un vin), 1/3 en cuve bois. Soutirage entre 11 et 24 mois selon dégustation.

**Description brève du produit :**

Avec "Vendanges Entières", Charlouise est l'un des deux grands pinots noirs de garde du domaine Pinard. Sans doute ce qui se fait de meilleur en rouge à Sancerre. Soyez patient comme avec les grands bourgognes !