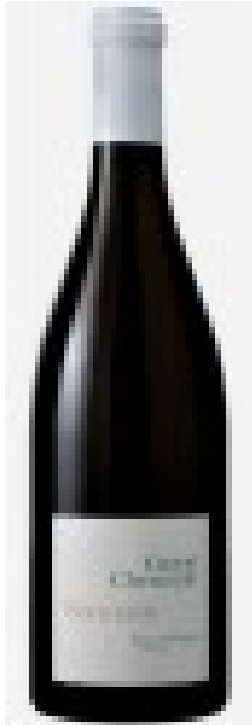


Domaine Vincent Pinard Sancerre "Grand Chemarin" blanc sec 2014



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2014

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Grand Chemarin

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Description du produit :

En savoir plus sur le Domaine Vincent Pinard en général.

Commentaires sur ce **Domaine Vincent Pinard Sancerre "Grand Chemarin" blanc sec 2014** :

Clément Pinard : *"Plantée en 1961 et 1971, cette vigne exposée plein sud offre des vins d'une grande complexité. Plus ample que le Petit Chemarin, il offre des arômes mentholés, de fenouil, floraux. D'une grande fraîcheur."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : *Les blancs 2014 du domaine se sont refermés mais sont brillants, et le Château, Grand et Petit Chemarin atteignent des sommets.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *Grand Chemarin 2014 devance Petit Chemarin 2014 en vigueur et persistance, serein et harmonieux.*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *18,5/20. Fruits secs au nez avec une touche iodée, la*

bouche a de l'ampleur et du répondant. Apogée de 2016 à 2022.

Fiche technique rédigée par le domaine :

100% sauvignon blanc sur sol de caillottes (pierres calcaires du sancerrois) et sous-sol calcaire, 50 ans d'âge moyen.

Lieu-dit : Grand Chemarin, sélection parcellaire sur le village de Bué.
Vignes enherbées et travail du sol: binages et labours.

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

Rendements : 50 hl/ha (ébougeonnage, vendanges en vert)
Vendanges manuelles avec premier tri des raisins. Second tri sur table vibrante et pas de "vis sans fin" à la réception de la vendange: les raisins sont intacts.

Pressurage pneumatique

Elevage : Demi-muids et cuve inox.

Description brève du produit :

18,5/20 B+D. Une cuvée parcellaire réalisée depuis quelques millésimes seulement et déjà hors norme à Sancerre.