

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2015



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2015

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Florès

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaire sur ce

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 15,5/20. *Expressif, sur des nuances florales on sent une jutosité du fruit.* Fourchette d'apogée : 2017-2022.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20. *Les caillottes de Bué ont su conserver fraîcheur et énergie dans le solide et ferme Florès.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage: Sauvignon blanc.

Lieu-dit: Caillottes sur le village de Bué

Sous-sol: Calcaire

Age des vignes: 27 ans en moyenne

Densité de plantation: 7000 pieds/ha et 10 000 pieds/ha

VITICULTURE

Conduite de la vigne : Taille Guyot

Culture : aucun désherbant ; binage, labours

Stratégie de traitements : Démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture...)

Rendements : 50 hl/ha Ebourgeonnage, vendanges en vert,
Vendanges manuelles 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 : Fermentation élevage sur lies en cuves.

Première mise en bouteille: Mars/Avril

Description brève du produit :

Un Sancerre vif aux notes d'agrumes, à déguster sur le fruit, dans sa jeunesse.