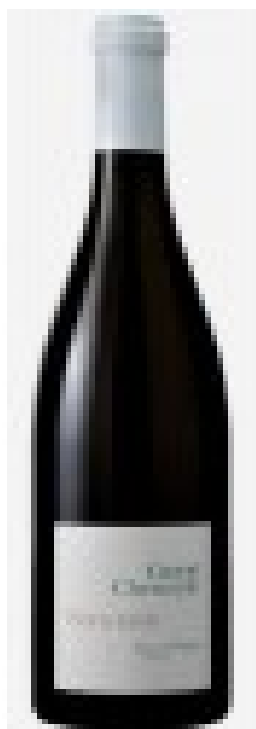


# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Grand Chemarin" blanc sec 2015



Prix du produit :

**240,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2015

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Grand Chemarin

RVF: 17/20

Cépage dominant: sauvignon

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD**

Commentaires sur ce

**Domaine Vincent Pinard Sancerre "Grand Chemarin" blanc sec 2015 :**

**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 :** 17/20. *"Les blancs témoignent d'une année solaire et n'ont pas l'éclat des 2014, mais le terroir reprend le dessus en avançant dans la hiérarchie. Formidable vigueur dans le Grand Chemarin, doté d'une sève épicée et d'un volume sapide et nerveux."*

**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 :**

Une cuvée parcellaire réalisée depuis quelques millésimes seulement et déjà hors norme à Sancerre. 17/20 RVF.