Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2015



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2015

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Pinot Noir RVF: 15,5/20

Description du produit:

PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20. "Belle fraîcheur florale et douceur dans les saveurs de fruits frais (cerise anglaise, prunelle) du très mûr Sancerre 2015, dont la fraîcheur est admirablement préservée."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage: Pinot noir

Lieu-dit: Terroirs de Bué

Superficie: Deux hectares environ

www.vigneronsdexception.com

Sol: Argilo-calcaire

Sous-sol: Calcaire

Age des vignes : 29 ans

Densité de plantation: 7000 et 10 000 pieds/Ha

VITICULTURE:

Conduite de la vigne : Taille Guyot

Culture : aucun désherbant : vignes enherbées et travail du sol sous le pied. Démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture...)

Rendements: 35 hl/ha

Ebourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles avec un premier tri des raisins

VINIFICATION:

Table de tri, égrappage 100%

Macération en cuve bois tronconique. Levures indigènes, préfermentation à froid, pigeages et remontages doux.

Elevage: 100% fûts, aucun fût neuf. Soutirage: 11 à 15 mois suivant la dégustation. Sans usage de pompe. Mise en bouteilles sans collage ni filtrage.

Description brève du produit :

Trop rare Sancerre rouge, le "simple" pinot noir du domaine mérite le détour, et moins de patience que les deux grandes cuvées !