

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Le Château" blanc sec 2015



Prix du produit :

270,00 €

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: agriculture raisonnée

Cuvée: Vendanges Entières

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Le Château" blanc 2015

Guide RVF des meilleurs vins de France 2017 : 16,5/20. *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. Le Château décline les fruits blancs dans une matière tout en relief et envergure.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cépage : Sauvignon

Lieu dit : Le Château. Sélection parcellaire sur le village de Bué

Géologie : Kimméridgien Inférieur

Sol : Caillotes, pierres calcaires du Sancerrois

Sous sol : Calcaire
Exposition : mi-pente sud
Altitude : 250 à 260 mètres
Age des vignes : Plantée en 1971.
Densité de plantation : 7000 pieds/ha

VITICULTURE

Conduite de la vigne : Taille Guyot
Culture : aucun désherbant ; binages, labours, aucun engrais chimique
Stratégie de traitements : démarche biologique 100 %, sans certification
Rendements : 50 hl/ha
Ebourgeonnage, vendanges en vert
Vendanges manuelles en cagettes 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 : Elevage en demi-muids et inox.

Description brève du produit :

Encore une (toute petite) parcelle qui méritait une vinification "à part". Production limitée, surtout dans le grand millésime 2015 ! 16,5/20 RVF.