

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2016



Prix du produit :

**120,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2016

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: 17/20

Cépage dominant: sauvignon

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD**

Commentaire sur ce

**Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2016 :**

**Guide Bettane+Desseauve 2019** (août 2018) : 17/20. Apogée 2018-2024.

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** : 15,5/20. *Après le solaire et riche millésime 2015, les blancs 2016 renouent avec davantage de tension tout en offrant l'expression bien mûre du millésime.*

**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.