

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2015



Prix du produit :

**372,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2015

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vendanges Entières

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: pinot noir

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAIN VINCENT PINARD**

Commentaires sur ce :

**Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2015 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 :** 17,5/20. *Vendanges entières, toujours plus floral et aérien, est promis à une belle garde.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018 :** 18/20. *Tannin à la fois juteux et floral avec la suavité et l'intensité du millésime, on a déjà beaucoup d'éclat en bouche. Apogée de 2017 à 2022.*

**Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine :**

**Cépage :** Pinot noir

---

**Lieu-dit** : La Pèlerine

**Superficie** : 35 ares

**Sol** : Argilo-Calcaire

**Sous-sol** : Calcaire

**Age des vignes** : 35 ans

**Densité de plantation** : 7000 pieds/ha

## VITICULTURE

**Conduite de la vigne** : Taille Guyot

**Culture** : aucun désherbant ; vignes enherbées et travail du sol sous le pied

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

**Rendements** : 25 hl/ha

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

## VINIFICATION

**Table de tri** : Sélection très rigoureuse ; Vendange non égrappée.

Macération à froid en cuve bois tronconique.

**Fermentation, macération et élevage** : Levures indigènes, remontages doux.

**Elevage** : 4 fûts de Chêne pour ce millésime, aucun fût neuf.

Soutirage après 18 mois de barriques. Sans usage de pompe.

Mise en bouteilles dans collage ni filtration.

## Description brève du produit :

Le *nec plus ultra* du pinot à Sancerre... A garder en cave quelques années ! 17,5/20 RVF et 18/20 B+D.

---