

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Petit Chemarin" blanc sec 2017 MAGNUM



Prix du produit :

**210,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2017

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Petit Chemarin

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: sauvignon

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD**

Commentaires sur ce

## **Domaine Vincent Pinard Sancerre "Petit Chemarin" blanc sec 2017 MAGNUM**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2020** (août 2019) : 17/20. *Le caractère solaire du millésime a été habilement dompté dans les blancs 2017. Ce type d'année convient particulièrement au Petit Chemarin dont la salinité traduit un relief venu des calcaires.*

**Guide Bettane et Desseauve 2020** (août 2019) : 16,5/20. *Le petit vallon plein ouest permet aux raisins de bien mûrir et de donner un vin à la fois large et tranchant, de grande amplitude. Fourchette d'apogée : 2019-2025.*

Accords mets et vins : poissons de rivière, fromages de chèvre, plateau de fromage, pâtes et

---

risottos au poisson et aux fruits de mer, fromages de vache, poissons crus, sushis.

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : sauvignon blanc.

**Lieu-dit** : Petit Chemarin. Sélection parcellaire sur le village de Bué.

**Sol** : Caillottes, pierres calcaires du Sancerrois

**Age des vignes** : Plantées en 1968

**Démarche biologique** : pas de désherbant, d'insecticide, d'acaricide, d'anti-pourriture, etc.

**Rendements** : 45 hl/ha (ébourgeonnage, vendanges en vert).

Vendanges manuelles avec un premier tri des raisins.

**Vinification et élevage** : élevage 4 fûts dont 1 neuf et cuve inox.

**Description brève du produit :**

Une des nombreuses cuvées parcellaires de la famille Pinard, dans un grand millésime. De la haute couture.