

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Le Château" 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: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Château

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: sauvignon

**Description du produit :**

## **PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

### **Domaine Vincent Pinard Sancerre "Le Château" blanc 2017 MAGNUM**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2020** (août 2019) : 16,5/20. *Toujours un peu plus solaire, ce château s'affirme avec une grande délicatesse, sans richesse du millésime. Une finale nuancée.*

**Guide Bettane+Desseauve 2020** (août 2019) : 17/20. *Tout est très précis dans ce vin, bien ajusté au millimètre, détaillant un jus fin, filant, à la finale montante. Apogée 2018-2029.*

---

**La Revue du Vin de France** (special millésime 2017, n°622, juin 2018) : 16.5-17.5/20. *Plein de lumière se dégage de ce sauvignon mûr, au caractère sudiste profond, habilement sculpté vers une finale longue.*

**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** : Plantées 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". 17,5/20 RVF.

---