

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2018



Prix du produit :

**174,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2018

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Pinot Noir

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2018**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2021** (novembre 2020) : 92/100. *Un exemple d'équilibre dans ce millésime solaire : il dévoile une concentration juteuse et une retenue complexe et longue. Il évoluera avec style dans les dix prochaines années.*

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (déc. 2020) : 15,5/20. *Fruite sur la cerise expressif, avec un velouté réjouissant; on est dans le plaisir immédiat.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

---

**Cépage** : Pinot noir

**Lieu-dit** : Terroirs de Bué

**Superficie** : Deux hectares environ

**Sol** : Argilo-calcaire

**Sous-sol** : Calcaire

**Age des vignes** : 29 ans

**Densité de plantation** : 7000 et 10 000 pieds/Ha

#### **VITICULTURE :**

**Conduite de la vigne** : Taille Guyot

**Culture** : aucun désherbant : vignes enherbées et travail du sol sous le pied.  
Démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture...)

**Rendements** : 35 hl/ha

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

#### **VINIFICATION :**

Table de tri, égrappage 100%

Macération en cuve bois tronconique. Levures indigènes, préfermentation à froid, pigeages et remontages doux.

**Elevage**: 100% fûts, aucun fût neuf. Soutirage: 11 à 15 mois suivant la dégustation. Sans usage de pompe.

Mise en bouteilles sans collage ni filtrage.

#### **Description brève du produit :**

**92/100 RVF.** Trop rare Sancerre rouge, le "simple" pinot noir du domaine mérite le détour, et moins de patience que les deux grandes cuvées !