

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2019



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2019

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Florès

RVF: 91/100

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Vincent Pinard Sancerre
"Florès" blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **91/100**. *Florès commence fort avec une expression intense et extrêmement savoureuse du sauvignon.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : **15,5/20**. *Ce sauvignon offre une belle maturité au nez comme en bouche, avec une touche crayeuse qui étire légèrement le vin sur sa finale.*

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 :

15,5/20 B+D. Un superbe Sancerre vif aux notes d'agrumes, à déguster sur le fruit, dans sa jeunesse.