

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2020



Prix du produit :

**390,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2020

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vendanges Entières

RVF: 93/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2020**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : 93/100. *"La vinification de Vendanges Entières permet de calmer la puissance de ce millésime 2020 et d'en jaillir des notes florales. Un pinot noir dense qu'il faudra laisser de côté pendant 5 à 6 ans. Sa note devrait donc évoluer dans le bon sens."*

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 :

**93/100 RVF**. Le *nec plus ultra* du pinot à Sancerre... A garder en cave au moins 5 ans !