

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2021



Sancerre  
Vincent Pinard  
VIGNERON

Prix du produit :

**156,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2021

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Florès

RVF: 91/100

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2021 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : 91/100. *"2021 annonce des blancs sveltes et frais, bien nourris par un gras savoureux, sans aucune dureté, à commencer par Florès aux notes de menthe fraîche, à l'allonge fine et salivante. Une excellente entrée en matière pour découvrir les vins du domaine."*

**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 :**

**91/100 RVF.** Un superbe Sancerre vif aux notes d'agrumes, à déguster sur le fruit, dans sa jeunesse.