

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2018 (3 bouteilles)



Sancerre
Vincent Pinard
VIGNERON

Prix du produit :

238,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2018

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vendanges Entières

RVF: 95/100

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 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **95/100**. *Vendanges Entières atteint un haut raffinement de matière, tant au niveau de la maturité de raisin que de l'élégance profonde de sa structure. Un grand rouge de garde.*

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 :

Le *nec plus ultra* du pinot à Sancerre... A garder en cave au moins 5 ans ! **95/100 RVF**