

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Charlouse" rouge 2022



Sancerre  
Vincent Pinard  
VIGNERON

Prix du produit :

**294,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2022

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Charlouse

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

**Sancerre rouge Charlouse 2022 de Vincent Pinard :**

**Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:**

**Cépage :** Pinot noir

**Lieu-dit :** Terroirs de Bué

**Superficie :** 1,5 ha environ

**Sol :** Argilo-Calcaire

**Sous-sol :** Calcaire

**Age des vignes :** 50 ans en moyenne

**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** : 30 hl/ha

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

## VINIFICATION

**Table de tri** : Egrappage à 100 %

Macération en cuve bois tronconique.

**Fermentation, macération et élevage** : Levures indigènes, préfermentation à froid, pigeages et remontages doux.

**Élevage** : 2/3 en fûts neufs et fûts d'un an et 1/3 en cuve bois.

Soutirage 11 à 18 mois suivant la dégustation.

## Description brève du produit :

Avec "Vendanges Entières", Charlouise est l'un des deux grands pinots noirs de garde du domaine Vincent Pinard. Soyez patient(e) comme avec les grands bourgognes !