

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2013



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2013

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vendanges Entières

RVF: 17,5/20

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Domaine Vincent Pinard** en général.*

Commentaires sur ce **Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2013** :

Clément Pinard : *"24 mois d'élevage, 1/3 en fûts neufs. Nez très complexe, parfums mentholés, épicés, fruits sauvages. Vin plus aérien, très pur et très persistant."*

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 17,5/20. *On aime déjà ces vendanges-entières très expressives, avec ses accents de fruits rouges juteux tout en restant équilibrés. Il y a tout, la puissance, l'élégance, l'aromatique oscillant entre la cerise et les fleurs poivrées, et la texture veloutée.*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *"plus généralement sur les vins du domaine: Les 2013 sont certainement parmi les plus accomplis de l'hexagone. Grand spécialiste des rouges pulpeux et soyeux, les Pinard produisent des blancs également de haute volée."*

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine :

0,35 ha de pinot noir sur sol argilo-calcaire et sous-sol calcaire, 35 ans d'âge moyen.

Vignes enherbées et travail du sol sous chaque pied de vigne

Démarche biologique: pas de désherbant, d'insecticide, d'acaricide, d'anti-pourriture, etc.

Rendements : 25 hl/ha (ébougeonnage, vendanges en vert)

Vendanges manuelles avec sélection très rigoureuse. Vendange NON EGRAPPEE.

Macération en cuve bois tronconique, fermentation grâce aux levures indigènes, pré-fermentation à froid, remontages doux.

Elevage : en fûts de chêne, neufs et d'un vin, le pourcentage variant selon les millésimes. Soutirage après 18-24 mois et mise en bouteille sans collage ni filtration.

Description brève du produit :

Le *nec plus ultra* du pinot à Sancerre... Dans un millésime de gel, donc avare en volume comme 2012, et qui sera accessible plus tôt que ses prédécesseurs.