

# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2014



Prix du produit :

**108,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2014

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Florès

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce **Domaine Vincent Pinard Sancerre "Florès" blanc sec 2014** :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016** : 16/20. *Parmi les blancs 2014, nous préférons Florès à Clémence, plus équilibré et persistant.*

**Guide Bettane et Desseauve 2017** : 17/20. *C'est un vin parfait pour une friture de Loire avec ses accents de fruits blancs et un zeste de fumé : la bouche est énergique avec une finale saline.*

**Guide Bettane et Desseauve 2015** : *Fruits blancs et jaunes se mêlent de belle façon, la bouche est énergique avec une finale saline.*

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 :**

Un Sancerre vif aux notes d'agrumes, à déguster sur le fruit, dans sa jeunesse. 16/20 RVF.