

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.