

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2014



Prix du produit :

55,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2014

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vendanges Entières

RVF: 18/20

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAIN VINCENT PINARD

Commentaires sur ce Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2014 :

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 RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : Coup de coeur de l'année. 18/20. *"Notes ligneuse dans ce vin musclé, très mûr, qui déploie une envergure et une profondeur peu commune : son etoffe tannique, sa densité de texture, l'abondance juteuse et la mâche de ses tanins en font un très gros calibre, bâti pour la garde. Apogée de 2020 à 2035."*

La Revue du Vin de France (J-E. Simond, oct. 2016) : 18/20, meilleure note en rouge des "67 magnifiques Sancerre à découvrir absolument" (rubrique : "les vignerons d'élite")

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 (ébourgeonnage, vendanges en vert), soit 3000 bouteilles environ dans une année "normale".

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 qui dépasse les 2011, 2012 et 2013. A garder en cave quelques années ! 18/20 RVF.