

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Petit Chemarin" blanc sec 2015



Prix du produit :

40,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2015

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Petit Chemarin

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Petit Chemarin" blanc sec 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 18/20, fourchette d'apogée : 2017-2027. Classé dans ce guide parmi "les vins du centre Loire de l'année. *Un parcellaire qui se sort bien du millésime, avec de la richesse et la percussion habituelle du cru, l'équilibre dans l'éclat.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2017 : 16,5/20. *"Les blancs témoignent d'une année solaire et n'ont pas l'éclat des 2014, mais le terroir reprend le dessus en avançant dans la hiérarchie. Petit Chemarin s'affranchit des contingences du millésime grâce à sa vitalité élancée, avec une chair ferme et profilée, parsemée d'excellents amers.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : sauvignon blanc.

Lieu-dit : Petit Chematin. Sélection parcellaire sur le village de Bué.

Sol : Caillottes, pierres calcaires du Sancerrois

Age des vignes : Plantées en 1968

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

Rendements : 45 hl/ha (ébourgeonnage, vendanges en vert).

Vendanges manuelles avec un premier tri des raisins.

Vinification et élevage : élevage 4 fûts dont 1 neuf et cuve inox.

Description brève du produit :

Une des nombreuses cuvées parcellaires de la famille Pinard, dans un grand millésime. De la haute couture. 18/20 B+D.