

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2015



Prix du produit :

25,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2015

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Pinot Noir

RVF: 15,5/20

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce **Domaine Vincent Pinard Sancerre "Pinot Noir" rouge 2015** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20. "*Belle fraîcheur florale et douceur dans les saveurs de fruits frais (cerise anglaise, prunelle) du très mûr Sancerre 2015, dont la fraîcheur est admirablement préservée.*"

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Pinot noir

Lieu-dit : Terroirs de Bué

Superficie : Deux hectares environ

Sol : Argilo-calcaire

Sous-sol : Calcaire

Age des vignes : 29 ans

Densité de plantation : 7000 et 10 000 pieds/Ha

VITICULTURE :

Conduite de la vigne : Taille Guyot

Culture : aucun désherbant : vignes enherbées et travail du sol sous le pied.

Démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture...)

Rendements : 35 hl/ha

Ebourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles avec un premier tri des raisins

VINIFICATION :

Table de tri, égrappage 100%

Macération en cuve bois tronconique. Levures indigènes, préfermentation à froid, pigeages et remontages doux.

Eleavage: 100% fûts, aucun fût neuf. Soutirage: 11 à 15 mois suivant la dégustation. Sans usage de pompe. Mise en bouteilles sans collage ni filtrage.

Description brève du produit :

Trop rare Sancerre rouge, le "simple" pinot noir du domaine mérite le détour, et moins de patience que les deux grandes cuvées !