

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2015



Prix du produit :

62,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2015

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vendanges Entières

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAIN VINCENT PINARD

Commentaires sur ce :

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 17,5/20. *Vendanges entières, toujours plus floral et aérien, est promis à une belle garde.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 18/20. *Tannin à la fois juteux et floral avec la suavité et l'intensité du millésime, on a déjà beaucoup d'éclat en bouche. Apogée de 2017 à 2022.*

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine :

Cépage : Pinot noir

Lieu-dit : La Pèlerine

Superficie : 35 ares

Sol : Argilo-Calcaire

Sous-sol : Calcaire

Age des vignes : 35 ans

Densité de plantation : 7000 pieds/ha

VITICULTURE

Conduite de la vigne : Taille Guyot

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

Stratégie de traitements : Démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture,...)

Rendements : 25 hl/ha

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

VINIFICATION

Table de tri : Sélection très rigoureuse ; Vendange non égrappée.

Macération à froid en cuve bois tronconique.

Fermentation, macération et élevage : Levures indigènes, remontages doux.

Élevage : 4 fûts de Chêne pour ce millésime, aucun fût neuf.

Soutirage après 18 mois de barriques. Sans usage de pompe.

Mise en bouteilles dans collage ni filtration.

Description brève du produit :

Le *nec plus ultra* du pinot à Sancerre... A garder en cave quelques années ! 17,5/20 RVF et 18/20 B+D.
