

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Le Château" blanc sec 2016



Prix du produit :

45,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2016

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Château

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Le Château" blanc 2016

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 17,5/20. *En 2016, les cuvées de lieux-dits tiennent un grand millésime. Certainement un des plus équilibrés produits au domaine. L'expression du terroir calcaire prend le dessus sur l'expression variétale du sauvignon dans chaque bouteille. Le Château prend une expression un peu plus solaire avec une grande densité en extraits secs. Précision et vigueur le caractérisent.*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 17,5/20. Apogée 2018-2029.

Guide RVF des meilleurs vins de France 2018 (Août 2017) : 17/20. *Après le solaire et riche millésime 2015, les blancs de 2016 renouent avec davantage de tension tout en offrant*

l'expression bien mûre du millésime. [...] Les élevages en demi-muid (sans bois neuf) et cuve sont admirablement ajustés, soulignant en filigrane les expressions de chaque terroir plantée de vieilles vignes de sauvignon : la profondeur et la richesse du Château (3800 bouteilles).

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cépage : Sauvignon

Lieu dit : Le Château. Sélection parcellaire sur le village de Bué

Géologie : Kimméridgien Inférieur

Sol : Caillotes, pierres calcaires du Sancerrois

Sous sol : Calcaire

Exposition : mi-pente sud

Altitude : 250 à 260 mètres

Age des vignes : Plantées en 1971

Densité de plantation : 7000 pieds/ha

VITICULTURE

Conduite de la vigne : Taille Guyot

Culture : aucun désherbant ; binages, labours, aucun engrais chimique

Stratégie de traitements : démarche biologique 100 %, sans certification

Rendements : 50 hl/ha

Ebourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles en cagettes 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 : Elevage en demi-muids et inox.

Description brève du produit :

Encore une (toute petite) parcelle qui méritait une vinification "à part". 17,5/20 RVF.
