Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2016

Prix du produit :

55,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)
Millésime: 2016
Appellation: Sancerre
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Vendanges Entières
RVF: 16,5/20
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PINARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2016

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Vendanges Entières 2016 impressionne par sa concentration. Encore marqué par son élevage sous bois, il devra patienter cinq à sept ans en cave avant de révéler leurs notes de griotte et la floralité subtile que l'on attend d'eux.*

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.

Elevage : 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 au moins 5 ans ! 16,5/20 RVF.