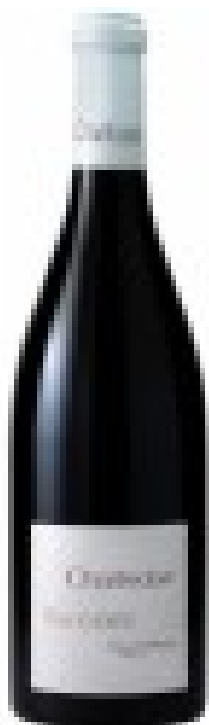


# Domaine Vincent Pinard Sancerre "Charlouse" rouge 2016 MAGNUM



Prix du produit :

**75,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2016

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Charlouse

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: pinot noir

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD**

Commentaires sur ce

### **Sancerre rouge Charlouse 2016 MAGNUM de Vincent Pinard**

**Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20.** *Charlouse 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 :** Terroirs de Bué

---

**Superficie** : 1,5 ha environ

**Sol** : Argilo-Calcaire

**Sous-sol** : Calcaire

**Age des vignes** : 50 ans en moyenne

**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** : 30 hl/ha

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

## VINIFICATION

**Table de tri** : Egrappage à 100 %

Macération en cuve bois tronconique.

**Fermentation, macération et élevage** : Levures indigènes, préfermentation à froid, pigeages et remontages doux.

**Élevage** : 2/3 en fûts neufs et fûts d'un an et 1/3 en cuve bois.

Soutirage 11 à 18 mois suivant la dégustation.

## Description brève du produit :

Avec "Vendanges Entières", Charlouise est l'un des deux grands pinots noirs de garde du domaine Pinard. Sans doute ce qui se fait de meilleur en rouge à Sancerre. Soyez patient comme avec les grands bourgognes ! 16,5/20 RVF.