

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2011 (75 cl)



Prix du produit :

44,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2011

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vendanges Entières

RVF: 17,5/20

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Vincent Pinard** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014: *Les rouges sont remarquables: La densité, la profondeur du Vendanges Entières 2010 en font un pinot sancerrois d'anthologie, qu'il faut savoir attendre. le VE 2011 approfondit cette voie avec des tanins encore fermes à ce stade mais d'une maturité idéale, qui se fondront aisément.*

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:

0,35 ha de pinot noir sur sol argilo-calcaire et sous-sol calcaire, 35 ans d'âge moyen.

Vignes enherbées et travail du sol sous chaque pied de vigne

Démarche biologique: pas de désherbant, d'insecticide, d'acaricide, d'anti-pourriture, etc.

Rendements: 25 hl/ha (ébourgeonnage, vendanges en vert)

Vendanges manuelles avec sélection très rigoureuse. Vendange NON EGRAPPEE.

Vinification: Macération en cuve bois tronconique, fermentation grâce aux levures indigènes, pré-fermentation à froid, remontages doux.

Elevage: en fûts de chêne, neufs et d'un vin, le pourcentage variant selon les millésimes. Soutirage après 18-24 mois et mise en bouteille sans collage ni filtration.

Description brève du produit :

17,5 (RVF). Peut-être le plus grand Sancerre rouge. Vinifié en grappes entières à partir de pinot noir, à la manière des plus grands bourgognes. A déguster après 5-7 ans de patience.