

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Grand Chemarin" blanc sec 2012 (75 cl)



Prix du produit :

34,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2012

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Grand Chemarin

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce vin en particulier:

La Revue du Vin de France 2016: Grand Chemarin 2012 devance Petit Chemarin 2012 en vigueur et persistance, serein et harmonieux.

La Revue du Vin de France (Hors Série "nos 500 meilleures cuvées", nov 2014): *Cette sélection parcellaire brille d'un fruit cristallin et volubile, remarquable d'intensité. Un grand blanc déjà délicieux mais au grand potentiel d'évolution. A boire entre 2016 et 2030.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *Les blancs 2012 confirment leur potentiel: Petit Chemarin est bien mûr et un rien lactique, Grand Chemarin apparait plus cristallin et volubile, remarquable d'intensité.*

Guide Bettane et Desseauve 2015: *On a une jolie matière avec une belle définition. Apogée de*

2014 à 2021.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014: *Petit Chemarin se montre éclatant de fruit, pétulant et d'une rare densité et précision de saveurs. Plus riche et ample, Grand Chemarin n'en offre pas moins cette admirable persistance saline et tendue qui signe ce grand terroir.*

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:

100% sauvignon blanc sur sol de caillottes (pierres calcaires du sancerrois) et sous-sol calcaire, 50 ans d'âge moyen.

lieu-dit: Grand Chemarin, sélection parcellaire sur le village de Bué.

Vignes enherbées et travail du sol: binages et labours.

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

Rendements: 50 hl/ha (ébougeonnage, vendanges en vert)

Vendanges manuelles avec premier tri des raisins.

Second tri sur table vibrante et pas de "vis sans fin" à la réception de la vendange: les raisins sont intacts.

Pressurage pneumatique

Elevage: Demi-muids et cuve inox.

Description brève du produit :

Une cuvée parcellaire réalisée depuis quelques millésimes seulement et déjà hors norme à Sancerre. 18/20 RVF.