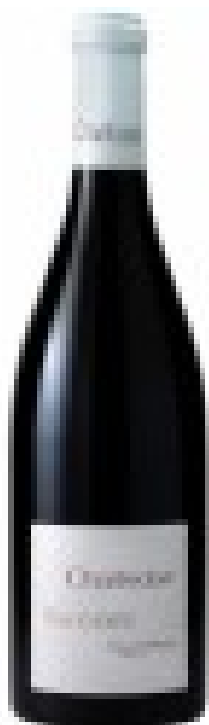


Domaine Vincent Pinard Sancerre "Charlouse" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

33,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2012

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Charlouse

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce vin en particulier:

Clément Pinard: *"Elevé 24 mois sans soutirage, 35% de bois neuf. Très complexe, puissant, beaucoup de relief mais de la fraîcheur. Arômes de cerises bien mûres, fruits noirs."*

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *Charlouse 2012 devra intégrer pleinement son élevage mais sa profondeur de sève et sa juste maturité de fruit y contribueront aisément.*

Guide Bettane et Desseauve 2015: *Plénitude en bouche, tannin pulpeux et longiligne, ce vin offre un beau potentiel. Apogée de 2014 à 2024. 16,5/20 (note augmentée à 18/20 dans le guide 2016).*

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:

1,5 ha de pinot noir sur sol argilo-calcaire et sous-sol calcaire, 50 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: 30 hl/ha (ébougeonnage, vendanges en vert)

Vendanges manuelles et premier tri des raisins, second tri sur table, égrappage à 100%.

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

Elevage: 2/3 en fûts (neufs et d'un vin), 1/3 en cuve bois. Soutirage entre 11 et 24 mois selon dégustation.

Description brève du produit :

17/20 RVF, 18/20 Bettane Desseauve. Supérieur au 2011, il a l'étoffe des grands pinots noirs de garde. Soyez patient comme avec les grands bourgognes !