

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Grand Chemarin" blanc sec 2013



Prix du produit :

35,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2013

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Grand Chemarin

RVF: 18/20

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce vin en particulier:

Clément Pinard: *"Plantée en 1961 et 1971, cette vigne exposée plein sud offre des vins d'une grande complexité. Plus ample que le Petit Chemarin, il offre des arômes mentholés, de fenouil, floraux. D'une grande fraîcheur."*

Guide Bettane et Desseauve 2016 plus généralement sur les vins du domaine: *Les 2013 sont certainement parmi les plus accomplis de l'hexagone. Grands spécialistes des rouges pulpeux et soyeux, les Pinard produisent des blancs également de haute volée, où les cuvées parcellaires se taillent la part du lion.*

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.