

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2013



Prix du produit :

50,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2013

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 :

*En savoir plus sur le **Domaine Vincent Pinard** en général.*

Commentaires sur ce **Domaine Vincent Pinard Sancerre "Vendanges Entières" rouge 2013** :

Clément Pinard : "24 mois d'élevage, 1/3 en fûts neufs. Nez très complexe, parfums mentholés, épicés, fruits sauvages. Vin plus aérien, très pur et très persistant."

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 17,5/20. On aime déjà ces vendanges-entières très expressives, avec ses accents de fruits rouges juteux tout en restant équilibrés. Il y a tout, la puissance, l'élégance, l'aromatique oscillant entre la cerise et les fleurs poivrées, et la texture veloutée.

Guide Bettane et Desseauve 2016 : "plus généralement sur les vins du domaine: Les 2013 sont certainement parmi les plus accomplis de l'hexagone. Grand spécialiste des rouges pulpeux et soyeux, les Pinard produisent des blancs également de haute volée."

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.

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 :

Le *nec plus ultra* du pinot à Sancerre... Dans un millésime de gel, donc avare en volume comme 2012, et qui sera accessible plus tôt que ses prédécesseurs.