



# Charlouise, 2018

Vincent Pinard  
FRANCE, LOIRE, SANCERRE

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 ans
RENDEMENTS	30 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0 g/l
SUPERFICIE	17 ha au total dont 1,5 ha pour Charlouise
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes sont situées sur plusieurs lieux-dits à Bué, au cœur du Sancerrois
EXPOSITION	Est et Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Sol argilo-calcaire avec sous-sol calcaire
VINIFICATION	Second tri des raisins sur table vibrante. Égrappage total. Pigeages et remontages doux. Fermentation et macération avec levures indigènes. Pas de SO2 en réception de vendanges ni en élevage.
ÉLEVAGE	En fûts de chêne neufs pour moins de 20% et en fûts de chêne plus anciens. Pas de collage pas de filtration.
DÉGUSTATION	Robe de couleur éclatante rubis. Au nez, des arômes de fruits noirs, de cerise et d'épices. En bouche, le vin est puissant, mais très caressant et agrémenté d'une belle sensation de fraîcheur.
CONSOMMATION	Idéal avec des aiguillettes de poulet grillées, un poisson poêlé. Servir entre 15° et 16°C. Prêt à boire dès maintenant ou à conserver jusqu'à 12 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
14564202

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
75.00 \$



## PRIX ET MENTIONS



GUIDE VERT 2021 :  
92/100

## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine Vincent Pinard est situé au cœur du Sancerrois. Vignoble familial depuis plusieurs siècles, la philosophie de ce domaine est celle d'une culture de respect du terroir et donc de l'environnement, d'une approche organique et biologique. Les 17 hectares de l'exploitation sont situés principalement sur les collines de Bué, célèbre village vigneron aux terroirs calcaires et argilo-calcaires.