



Charlouise, 2019

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.

CODE SAQ
14564202

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
75.75 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Situé sur les collines de Bué, dont le terroir est calcaire et argilo-calcaire, le Domaine Vincent Pinard travaille de façon traditionnelle, avec une approche biologique. Il n'utilise ni désherbant, ni pesticide, pratique l'enherbement. Les récoltes sont faites à la main avec de petits rendements, sur des raisins très sains. Vincent Pinard privilégie peu d'interventions, s'astreignant plutôt à accompagner intelligemment sa vigne, pour ne récolter que les meilleurs raisins. En fonction des cuvées, les élevages sont réalisés soit en cuves, soit en barriques et demi-muids.