



Chêne Marchand, 2022

Vincent Pinard
FRANCE, LOIRE, SANCERRE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Sauvignon blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Vignes plantées entre 1959 et 1954
RENDEMENTS	50hl par ha
SUPERFICIE	17 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vieilles vignes de Sauvignon Blanc sont situées sur le Lieu dit du « Chêne Marchand », une sélection parcellaire sur le village de Bué. Les vignes sont plantées à une altitude située entre 260 et 280 mètres au-dessus du niveau de la mer.
GÉOLOGIE DU SOL	Sol constitué de caillotes et de pierres calcaires du Sancerrois
VINIFICATION	Second tri des raisins sur table vibrante (aucune vis à la réception des vendanges, ce qui permet de presser les raisins entiers). Pressurage pneumatique.
ÉLEVAGE	En fûts de chêne (demi-muids) et en cuves inox.

CODE SAQ
14564190

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
89.75 \$



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.