



Florès, 2020

Vincent Pinard
FRANCE, LOIRE, SANCERRE

DESCRIPTION DU PRODUIT

| | |
|------------------------|--|
| VITICULTURE | Biologique sans certification |
| CÉPAGE(S) | 100% Sauvignon blanc |
| ÂGE MOYEN DES VIGNES | 27 ans en moyenne |
| RENDEMENTS | 50 hl/ha |
| SUPERFICIE | 17 ha |
| SITUATION GÉOGRAPHIQUE | Les vignes sont sur le village de Bué, sur le lieu dit de « Caillottes » |
| GÉOLOGIE DU SOL | Caillotes et de pierres calcaires du Sancerrois. Sous-sol calcaire |
| VINIFICATION | Vendange manuelle en cagettes avec un premier tri des raisins. Second tri des raisins sur table vibrante (aucune vis à la réception des vendanges, ce qui permet de presser les raisins entiers). Pressurage pneumatique. Fermentation en cuves inox à l'aide des levures indigènes. |
| ÉLEVAGE | Sur lies fines, 100% en cuves inox. Première mise en bouteilles au courant des mois de mars/avril. |

CODE SAQ
12097962

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



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.