



Harmonie, 2022

Vincent Pinard
FRANCE, LOIRE, SANCERRE

DESCRIPTION DU PRODUIT

| | |
|------------------------|---|
| VITICULTURE | Biologique sans certification |
| CÉPAGE(S) | 100% Sauvignon blanc |
| ÂGE MOYEN DES VIGNES | 45 ans |
| RENDEMENTS | 50 hl/ha |
| SUPERFICIE | 1,25 ha |
| SITUATION GÉOGRAPHIQUE | Vignes situées à mi-pente sur le lieux-dits Chêne Marchand des Prés |
| EXPOSITION | Sud |
| GÉOLOGIE DU SOL | Calcaire très pierreux (caillottes) et sous sol calcaire |
| VINIFICATION | Vendanges manuelles avec un premier tri des raisins. Table de tri, pressurage pneumatique long (avec peu de pression). Fermentation en cuve bois et en demi-muids à l'aide des levures indigènes. Pas de bâtonnage. |
| ÉLEVAGE | 11 mois, dont un tiers en cuve bois et deux tiers en demi muids. Environ 10% de bois neuf. Puis, 15 à 18 mois en bouteille avant la commercialisation. |

CODE SAQ
11804055

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
81.25 \$



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.