



# Harmonie, 2020

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  
69.75 \$



## 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.