



## Le Château, 2017

Vincent Pinard  
FRANCE, LOIRE, SANCERRE

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Sauvignon blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Vignes plantées en 1968
RENDEMENTS	50 hl/ha
SUPERFICIE	17 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur le Lieu dit du « Château », une sélection parcellaire dans le village de Bué. Les vignes sont plantées entre 250 et 260 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire avec sous-sol calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles 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.
ÉLEVAGE	En fûts de chêne (demi-muids) et en cuves inox.
DÉGUSTATION	Au nez, ce vin dévoile de jolis arômes d'agrumes et de pêches blanches. En bouche, le vin est riche et charnu, avec des saveurs de pêches blanches et de poire.
CONSOMMATION	Idéal avec les crustacés et les poissons marinés. Prêt à boire dès maintenant ou à conserver jusqu'à 12 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
14152064

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
73.00 \$



### 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.