



# Vendanges entières, 2018

Vincent Pinard  
FRANCE, LOIRE, SANCERRE

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	45 ans
RENDEMENTS	25 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0 g/l
SUPERFICIE	17 ha au total. Les vignes de pinot noir pour cette cuvée occupent une superficie de 0,55 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vieilles sont situées sur le lieu dit « Les Dix Saules » et « Sur le Fait » sur la commune de Bué, au cœur du Sancerrois
GÉOLOGIE DU SOL	Sol argilo-calcaire et sous-sol calcaire
VINIFICATION	Sélection des raisins très rigoureuse. Aucun égrappage de la vendange. Fermentation, macération et élevage avec levures indigènes et remontages doux. Pas de SO2.
ÉLEVAGE	15 à 22 mois en fûts de chêne, dont 30% de fûts neufs. Aucun collage, ni filtration.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rubis. Au nez, il dégage des arômes floraux et un paysage de notes plus fraîches avec notamment de jolis fruits rouges et un côté mentholé. En bouche, le vin est structuré, mais aucunement asséchant, tandis que les tannins sont plutôt salins et offrent une grande fraîcheur et longueur.
CONSOMMATION	Parfait pour un veau de lait en croûte de café et ceps poêlé à la crème. Servir entre 16° et 17°C. Prêt à boire d'ici 5 ans ou à conserver jusqu'à 20 ans, suivant le millésime.

CODE SAQ  
14564211

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
96.50 \$



## PRIX ET MENTIONS



GUIDE VERT 2021 :  
94/100

## 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.