



Vendanges entières, 2020

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 lieux 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 SO ₂ .
ÉLEVAGE	15 à 22 mois en fûts de chêne, dont 30% de fûts neufs. Aucun collage, ni filtration.

CODE SAQ
14564211

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
103.50 \$



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.