

Chêne Marchand

TERROIR

Cépage : Sauvignon Blanc
Lieu-dit : Chêne Marchand
Sélection parcellaire sur le village de Bué
Géologie : Oxfordien Supérieur
Sol : Caillottes, pierres calcaires du Sancerrois
Sous-sol : Calcaire
Altitude : 260 à 280 mètres
Âge des vignes : Plantée en 1959, 1964, 1978 et 2005
Densité de plantation : 7000 pieds/ha

VITICULTURE

Conduite de la vigne : Taille Guyot Poussard
Culture : Aucun désherbant, binages, labours, pioche
Stratégie de traitements : Démarche biologique et biodynamique à 100 %, en cours de demande de certification
Rendements : 50 hl/ha

Vendanges manuelles en cagettes ajourées

VINIFICATION

Pas de soufre dans les moûts et peu de soufre dans les vins.

Long pressurage pneumatique
Elevage de 10 à 12 mois en demi-muids

Nous produisons nos propres levures indigènes issues de nos parcelles ainsi que notre propre soufre volcanique.

Tous nos vins sont non collés, non filtrés.

Le vin peut présenter un léger dépôt, gage de qualité.



Domaine Vincent Pinard

42, rue Saint-Vincent - 18300 Bué - Tél. : 02.48.54.33.89
vincent.pinard@wanadoo.fr - www.domaine-pinard.com