

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Blanc 2023



<i>Cépage</i>	Sauvignon Blanc
<i>Superficie</i>	11 ha
<i>Terroir</i>	1/3 Argilo-Calcaire, 1/3 Argilo-Silex, 1/3 Argilo-Sableux
<i>Exposition</i>	Sud-Est
<i>Age des vignes</i>	36 ans
<i>Culture</i>	Certifié en agriculture biologique à partir du millésime 2023.
<i>Elevage</i>	Sur lies en cuve inox thermo-régulées
<i>Garde</i>	3 à 5 ans
<i>Dégustation</i>	Nez Un 1er nez ouvert sur les agrumes ou les odeurs de zeste de pamplemousse, zeste d'orange accompagnées de notes anisées dominant. A l'aération, l'olfaction se complexifie en offrant des parfums de poire, de mandarine. Bouche Une attaque souple ouvre sur une bouche ronde, tout en douceur. La poire se confirme à la fois sur la perception aromatique mais également sur la texture perçue avec ces notes de poires au sirop. Une bouche croquante, bien équilibrée.
<i>Accord mets-vins</i>	Huîtres grillées sauce beurre, Tartare d'avocat et crabe, Pintade à l'orange.