

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

IGP Côtes de la Charité Rouge 2023



<i>Cépage</i>	Pinot Noir
<i>Superficie</i>	1,5 ha
<i>Terroir</i>	Argilo-Calcaire
<i>Exposition</i>	Sud-Ouest
<i>Age des vignes</i>	25 ans
<i>Culture</i>	Certifié en agriculture biologique à partir du millésime 2023.
<i>Elevage</i>	Vinification avec pigeage en début de fermentation, macération pré-fermentaire à froid. Elevage en cuve inox thermo-régulée.
<i>Garde</i>	2 ans
<i>Dégustation</i>	Nez Nez intense développant des senteurs de fruits rouges, de cerise en particulier. Les fruits des bois complètent le bouquet tout en apportant une belle fraîcheur aromatique. Bouche Une structure tannique mesurée laisse la rondeur de la bouche s'exprimer pleinement. Les fruits rouges animent le palais. L'ensemble contribue à une sensation de légèreté, de gourmandise.
<i>Accord mets-vins</i>	Terrine aux foies de volaille, Cuisse de dinde laquée à la pêche, Noix de veau rôtie.