

# domaine serge laloue ✱

## SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

### Fiche technique

## Sancerre Rouge 2022



<i>Cépage</i>	Pinot Noir
<i>Superficie</i>	3 ha
<i>Terroir</i>	1/3 Argilo-Sableux, 1/3 Argilo-Calcaire, 1/3 Argilo-Silex
<i>Exposition</i>	Sud-Est
<i>Age des vignes</i>	35 ans
<i>Culture</i>	<b>Conversion en agriculture biologique</b> , le premier millésime certifié sera 2023. Certifiés <b>HVE</b> (Haute Valeur Environnementale) depuis 2020.
<i>Élevage</i>	Vinification avec pigeage en début de fermentation, macération pré-fermentaire à froid. Élevage pendant 12 mois 50% en foudre et 50% en fûts de 600 litres.
<i>Garde</i>	5 à 8 ans
<i>Dégustation</i>	<b>Nez</b> L'olfaction est intense dévoilant des odeurs de fraise, de framboise des bois mêlant l'éclat des fruits rouges et la fraîcheur des fruits sauvages. Un nez sur la gourmandise. <b>Bouche</b> L'attaque en bouche est souple. Elle s'ouvre sur une belle matière tannique, sans excès. La structure se montre veloutée, gourmande. Les fruits rouges dominent avec une finale sur un duo « cerise-praline ».
<i>Accord mets-vins</i>	Terrine de porc persillée, Carpaccio de thon rouge, Paupiettes de veau aux pruneaux.