domaine serge laloue

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Blanc 2022
Silex

Cépage	Sauvignon Blanc
Superficie	3 ha
Terroir	Argilo-Silex
Exposition	Sud-Est
Age des vignes	43 ans
Culture	Conversion en agricutlture biologique, le premier millésime certifié sera 2023. Certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis 2020.
Elevage	Sur lies en cuve inox pendant 10 mois avec quelques bâtonnages
Garde	6 à 8 ans
Dégustation	*Nez* Nez expressif développant des notes de fruits jaunes mûrs rehaussées d'une touche de cannelle apportant une belle fraicheur aromatique. Des odeurs de fleurs d'orties complètent l'olfaction et signe le terroir. *Bouche* Souple en attaque, la bouche est ronde, grasse. Des saveurs d'agrumes emplissent le palais en apportant la fraîcheur attendue. La texture est granuleuse, croquante avec une longue finale sur la mandarine.
Accord mets-vins	Tartare de daurade royale, Filets de truites en papillote, Pintade rôtie aux épices.