

# domaine serge laloue ✱

## SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

### Fiche technique

## Sancerre Blanc 2018

### Les Poitevines



<i>Cépage</i>	Sauvignon Blanc
<i>Superficie</i>	0,55 ha
<i>Terroir</i>	Argilo-Calcaire
<i>Exposition</i>	Sud-Est
<i>Age des vignes</i>	30-35 ans
<i>Culture</i>	Fin 2019, nous nous sommes engagés dans le processus de certification en <b>agriculture biologique</b> . C'est un aboutissement, car depuis de nombreuses années déjà, nos pratiques culturales évoluaient dans ce sens : travail des sols, pas d'herbicide, enherbement, confusion sexuelle...
<i>Elevage</i>	Sur lies pendant 10 mois en œuf béton
<i>Garde</i>	5 à 8 ans
<i>Dégustation</i>	<p><b>Nez</b></p> <p>Le nez s'ouvre lentement pour ensuite exprimer des notes de fruits à coques. Par la suite le nez nous offre tout un ensemble de notes de fruits confits assez complexes. Le raisin, la mirabelle et la pêche font partie de ce bouquet fruité.</p> <p><b>Bouche</b></p> <p>L'attaque est fraîche puis nous parvient une sensation de gras et d'onctuosité sur la bouche. Cette sensation apporte de l'ampleur sur toute la longueur de la bouche. des arômes de fruits confits (mirabelle, abricot) nous rappellent les sensations de l'olfaction.</p>
<i>Accord mets-vins</i>	Tarte aux citrons, ceviche de poisson blanc