

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ



Fiche technique

Sancerre Blanc 2022 Cuvée 1166

<i>Cépage</i>	Sauvignon Blanc
<i>Superficie</i>	0,22 ha
<i>Terroir</i>	Silex en surface, Calcaire en sous-sol
<i>Exposition</i>	Sud
<i>Age des vignes</i>	30 ans
<i>Culture</i>	Conversion en agriculture biologique , le premier millésime certifié sera 2023. Certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis 2020.
<i>Elevage</i>	Sur lies pendant 11 mois en tonnes de 600 litres
<i>Garde</i>	8 ans
<i>Dégustation</i>	Nez 1er nez sur des notes de bois frais, de pomme de pin. A l'aération, les odeurs de pêche jaune, d'abricot se développent mais l'élevage semble vouloir dominer : à carafier pour apprécier pleinement les notes fruitées. Bouche Franc en attaque, la bouche est juteuse, pleine soutenue par une belle acidité. Les notes de bois frais se confirment en complément des saveurs en pêche en sirop. La bouche se montre bien structurée avec une finale sur la fleur d'acacia.
<i>Accord mets-vins</i>	Souris d'agneau confites aux oranges, Lotte au curry et au lait de coco, Poularde pochée à la crème.