

# domaine serge laloue ✨

## SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ



### Fiche technique

## Sancerre Blanc 2023 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>	31 ans
<i>Culture</i>	<b>Certifié en agriculture biologique</b> à partir du millésime 2023.
<i>Elevage</i>	Sur lies pendant 11 mois en tonnes de 600 litres
<i>Garde</i>	8 ans
<i>Dégustation</i>	<b>Nez</b> L'olfaction est intense dès l'ouverture, se mêlent alors des parfums de fleur d'acacia, de coco mais également des notes de pain d'épice. Des fragrances de fruits jaunes prennent alors le relais. <b>Bouche</b> Ample et frais dès l'attaque, la bouche se dévoile ronde et onctueuse parfaitement équilibrée par une belle acidité saline. Les notes de pain d'épice se confirment avec une finale sur le zeste d'agrumes, offrant de jolis amers.
<i>Accord mets-vins</i>	Coques marinières au lait de coco et curry, Médaillon de langouste à la mousse d'avocat, Magret de Canard au miel.