

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Blanc 2024



<i>Cépage</i>	Sauvignon Blanc
<i>Superficie</i>	11 ha
<i>Terroir</i>	1/3 Argilo-Calcaire, 1/3 Argilo-Silex, 1/3 Argilo-Sableux
<i>Exposition</i>	Sud-Est
<i>Age des vignes</i>	37 ans
<i>Culture</i>	Après avoir obtenu la certification en agriculture biologique en 2023, nous avons malheureusement dû y renoncer en raison de conditions climatiques défavorables. Nous restons toujours guidés par notre volonté de respecter l'environnement et de pratiquer une viticulture durable.
<i>Elevage</i>	Sur lies en cuve inox thermo-régulées
<i>Garde</i>	3 à 5 ans
<i>Dégustation</i>	Nez Nez expressif dès l'ouverture, il dévoile des notes d'orange, de poire. L'ensemble est élégant. Des odeurs anisées, poivrées complètent l'olfaction. Bouche L'attaque en bouche se montre croquante puis une chair ronde aux saveurs gourmandes d'agrumes emplit le palais. Le zeste d'orange assure la fraîcheur et la longueur en bouche avec une belle amertume saline.
<i>Accord mets-vins</i>	Bar grillé, Poulet rôti aux herbes.

