

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Blanc 2025



<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>	38 ans
<i>Elevage</i>	Sur lies en cuve inox thermo-régulées
<i>Garde</i>	3 à 5 ans
<i>Dégustation</i>	Nez Expressif et élégant, le nez s'ouvre sur des notes fraîches d'agrumes et d'orange, puis évolue vers des arômes de poire juteuse et de pêche blanche. Bouche L'attaque souple laisse place à une bouche ronde et onctueuse. Les fruits blancs se confirment avec finesse, accompagnés d'une texture délicatement granuleuse rappelant la chair de la poire. La finale, longue et gourmande, révèle de belles notes de mirabelle.
<i>Accord mets-vins</i>	Plateaux de fruits de mer, tartare de bar au citron vert, risotto aux morilles, suprême de volaille de Bresse à la crème et aux morilles.