

# domaine serge laloue ✱

## SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

### Fiche technique

## Sancerre Blanc 2022

### La Brillade



<i>Cépage</i>	Sauvignon Blanc
<i>Superficie</i>	0,40 ha
<i>Terroir</i>	Argilo-Silex
<i>Exposition</i>	Est
<i>Age des vignes</i>	23 ans
<i>Culture</i>	<b>Conversion en agriculture biologique</b> , le premier millésime certifié sera 2023. Certifiés <b>HVE</b> (Haute Valeur Environnementale) depuis 2020.
<i>Elevage</i>	1 an en foudre stockinger, pas de filtration.
<i>Garde</i>	6 à 8 ans
<i>Dégustation</i>	<b>Nez</b> A l'ouverture, il exalte des parfums d'élevage avec des notes de fleurs d'acacia, de pain d'épice. A l'aération, le nez dévoile peu à peu des fragrances plus fruitées ou se marient harmonieusement des odeurs d'abricot, de pêche jaune et d'écorce d'orange.  <b>Bouche</b> Une fraîcheur acidulée s'exprime dès l'entrée en bouche. Des notes florales (fleurs d'ortie) et fruitées avec l'orange animent le palais. La bouche se montre juteuse, croquante. Finale saline sur de jolies amers.
<i>Accord mets-vins</i>	Brochette de Saint-Jacques, Ravioles d'avocat aux crevettes, Escalope de dinde à la crème de champignons.