

# domaine serge laloue ✱

## SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

### Fiche technique

## IGP Côtes de la Charité Blanc 2023



<i>Cépage</i>	Chardonnay
<i>Superficie</i>	2,5 ha
<i>Terroir</i>	Argilo-Calcaire
<i>Exposition</i>	Sud-Ouest
<i>Age des vignes</i>	25 ans
<i>Culture</i>	<b>Certifié en agriculture biologique</b> à partir du millésime 2023.
<i>Elevage</i>	Sur lies pendant 10 mois dont 40% en fût.
<i>Garde</i>	3 ans
<i>Dégustation</i>	<b>Nez</b> L'olfaction est intense dès l'ouverture, mêlant les notes florales et les odeurs de beurre de cacahuète. Des notes de citron jaune complètent l'ensemble en apportant une belle touche de fraîcheur. <b>Bouche</b> La bouche se montre ronde, grasse. La texture est gourmande, oscillant entre onctuosité et fraîcheur. Les arômes de citron jaune se confirment laissant ensuite place à une finale vanillée.
<i>Accord mets-vins</i>	Plateau d'huîtres, Poissons grillés, Tajine de poulet aux amandes.