

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>	Certifié en agriculture biologique 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>	Nez 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. Bouche 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.