domaine serge laloue

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ



Fiche technique

IGP Côtes de la Charité Blanc 2024

Certifié par FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

Cépage	Chardonnay
Superficie	2,5 ha
Terroir	Argilo-Calcaire
Exposition	Sud-Ouest
Age des vignes	26 ans
Elevage	Sur lies pendant 12 mois en fûts de 400 litres.
Garde	3 ans
Dégustation	*Nez* Le 1er nez se montre d'abord discret, s'ouvrant sur un élevage maîtrisé aux nuances de bois frais et de subtiles notes grillées. A l'aération le bouquet révèle une palette aromatique mêlant la noisette et le beurre gastronomique accompagné de notes végétales sucrées. L'ensemble s'éveille enfin sur une touche d'agrumes qui vient équilibrer l'ensemble. *Bouche* L'attaque en bouche est souple, évoluant rapidement vers un profil rond et gras. On y retrouve la confirmation du profil végétal noble perçu au nez accompagné de sa saveur sucré. L'élevage affirme alors sa présence : des arômes vanillés et toastés
Accord mets-vins	Lotte au beurre noisette, Asperges blanches poêlées, Risotto aux petits pois doux