

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

IGP Côtes de la Charité Rosé 2024



Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



Cépage Pinot Noir

Superficie 0,5 ha

Terroir Argilo-Calcaire

Exposition Sud-Ouest

Age des vignes 23 ans

Culture Certifié en agriculture biologique

Elevage Sur lies pendant 5 mois. Rosé de presse

Garde 3 ans

Dégustation

Nez

L'olfaction est intense reposant sur une trame amylique. Des notes de salades de fruits s'ouvrent à l'aération. Se mélangent alors des odeurs de pêche et d'orange sanguine.

Bouche

La fraîcheur se confirme dès l'attaque qui ouvre sur une bouche juteuse ou les odeurs de sirop de pêche dominant. L'ensemble offre un bel

Accord mets-vins

Apéritif, ceviche de dorade aux agrumes, dahl de lentilles.

