

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ



Fiche technique

Sancerre Blanc 2022

Les Poitevines

<i>Cépage</i>	Sauvignon Blanc
<i>Superficie</i>	0,60 ha
<i>Terroir</i>	Argilo-Calcaire
<i>Exposition</i>	Sud-Est
<i>Age des vignes</i>	40 ans
<i>Culture</i>	Conversion en agriculture biologique , le premier millésime certifié sera 2023. Certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis 2020.
<i>Elevage</i>	Sur lies pendant 10 mois en œuf béton et amphore
<i>Garde</i>	5 ans
<i>Dégustation</i>	Nez Le premier nez intense et frais propose des odeurs de fruits exotiques, de feuillage, de buis et de pamplemousse. L'aération révèle des senteurs d'agrumes riches et épicés offrant de l'opulence à l'ensemble. Une trame de fond sèveuse et minérale permet de conserver la fraîcheur globale. Bouche Texturée et salivante, la bouche propose une déclinaison d'arômes de fruits blancs croquants, d'agrumes et de chèvre-feuille. La finale iodée assure une belle longueur.
<i>Accord mets-vins</i>	Tartare de daurade royale, Noix de ris de veau au gingembre.