

# 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>	<b>Conversion en agriculture biologique</b> , le premier millésime certifié sera 2023. Certifiés <b>HVE</b> (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>	<b>Nez</b> 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. <b>Bouche</b> Texturée et salivante, la bouche propose une déclinaison d'arômes de fruits blancs croquants, d'agrumes et de chèvrefeuille. La finale iodée assure une belle longueur.
<i>Accord mets-vins</i>	Tartare de daurade royale, Noix de ris de veau au gingembre.