

# domaine serge laloue ✱

## SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

### Fiche technique

## Sancerre Blanc 2023

### 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>	41 ans
<i>Culture</i>	<b>Certifié en agriculture biologique</b> à partir du millésime 2023.
<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 1er nez est discret. Il s'ouvre à l'aération sur un profil minéral associant des odeurs de craie, de poterie. Des notes florales (marguerite) et fruitées, ou l'on retrouve la poire, viennent compléter et embellir l'olfaction. <b>Bouche</b> Souple en attaque, la bouche est ronde, croquante. Elle offre une texture granuleuse. Les arômes de poire associés à ceux de la pêche de vigne emplissent le palais. La finale se montre saline avec de jolis amers.
<i>Accord mets-vins</i>	Risotto aux fruits de mer, Rôti de veau aux cèpes, Poulet grillé aux asperges.