domaine serge laloue

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ



Fiche technique

Sancerre Blanc 2025
Les Poitevinnes

Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Cépage	Sauvignon Blanc
Superficie	0,60 ha
Terroir	Argilo-Calcaire
Exposition	Sud-Est
Age des vignes	43 ans
Elevage	Sur lies pendant 10 mois en œuf béton (70%) et amphore (20%).
Garde	5 ans
Dégustation	*Nez* Discret dans un premier temps, le nez s'ouvre élégamment après quelques instants d'aération. Le bouquet s'épanouit sur une trame florale de fleurs blanches, avant de laisser la part belle aux fruits à noyau, emportés par une note dominante de pêche jaune. *Bouche* L'attaque est souple, ouvrant sur un palais qui allie beau volume et agréable fraîcheur. La bouche est enveloppée par des arômes de pêche de vigne, portés par une texture veloutée rappelant le fruit au sirop. L'ensemble, très gourmand, s'étire sur une finale longue et rafraîchissante
Accord mets-vins	Carpaccio de Saint-Jacques au citrus, Pavé de cabillaud rôti, Suprême de volaille fermière au curry doux et lait de coco