

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Rosé 2025



<i>Cépage</i>	Pinot Noir
<i>Superficie</i>	0,45 ha
<i>Terroir</i>	30% Argilo-Siliceux, 70% Argilo-Sableux
<i>Exposition</i>	Sud-Est
<i>Age des vignes</i>	30 ans
<i>Elevage</i>	Sur lies pendant 5 mois. Rosé de presse.
<i>Garde</i>	3 ans
<i>Dégustation</i>	<p>Nez</p> <p>Un 1er nez dominé par des notes florales ainsi qu'une petite touche d'épice, il se livre après aération sur un profil fruité où se mêlent fond floral et fruit frais, avec la fraîcheur des agrumes tel que l'orange sanguine.</p> <p>Bouche</p> <p>En attaque, la bouche se révèle délicate, marquée par une trame florale élégante et une belle vivacité fruitée. La finale est fraîche, légèrement minérale et prolonge une belle persistance fruitée.</p>
<i>Accord mets-vins</i>	Sushis, Poulet aux agrumes, Crevettes grillées, Tarte au citron meringuée