

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ



Fiche technique

Sancerre Rouge 2021 Les Rôties

<i>Cépage</i>	Pinot Noir
<i>Superficie</i>	0,5 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>	Vinification avec pigeage en début de fermentation, macération pré-fermentaire à froid. 100% en tonnes de 600 litres pendant 1 an.
<i>Garde</i>	5 ans
<i>Dégustation</i>	Nez Un 1er nez dominé par les notes d'élevage avec des odeurs de fumée, de noisette. A l'aération, l'olfaction se complexifie : la réglisse, l'eucalyptus se mêlent aux odeurs de cerise et de myrtille. Bouche Souple en attaque, la bouche révèle une texture veloutée, soutenue par une belle acidité. La charge tannique est maîtrisée, souple. Des notes épicées, mentholées animent la bouche et se mêlent aux saveurs de cerise. La bouche propose une belle fraîcheur.
<i>Accord mets-vins</i>	Poulet mariné, Rôti de veau aux olives, Filet mignon aux mirabelles.