

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Rouge 2022

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>	41 ans
<i>Culture</i>	Conversion en agriculture biologique , le premier millésime certifié sera 2023.
<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>	6 à 8 ans
<i>Dégustation</i>	Nez Nez expressif et complexe qui oscille entre la violette, le coulis de framboise et les notes épicées, boisées. Toutes ces odeurs s'entremêlent sans temps morts. Bouche Souple en attaque, la bouche se montre dense, généreuse. Des tanins ciselés structurent une bouche portée par une acidité salivante. Long retour aromatique sur le coulis de fruits rouges.
<i>Accord mets-vins</i>	Filet mignon aux figues, Côte de bœuf, Magrets de canard aux épices et aux châtaignes.