

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Rouge 2023

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>	42 ans
<i>Culture</i>	Certifié en agriculture biologique
<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 développant des notes de cerise noire, de coulis de cassis. Des odeurs de feuille de tabac, de cigare complètent et complexifient l'olfaction. Bouche Souple en attaque, la bouche est ronde, grasse. Des tanins soyeux et fondus étayent une bouche fraîche et dense. Des notes de myrtille, de cerise à l'alcool dominant une bouche qui se montre très tactile.
<i>Accord mets-vins</i>	Canard aux cerises, Joue de bœuf grillée.