

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>	<p>Nez</p> <p>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.</p> <p>Bouche</p> <p>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.</p>
<i>Accord mets-vins</i>	Canard aux cerises, Joue de bœuf grillée.