

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Rouge 2023



<i>Cépage</i>	Pinot Noir
<i>Superficie</i>	3 ha
<i>Terroir</i>	1/3 Argilo-Sableux, 1/3 Argilo-Calcaire, 1/3 Argilo-Silex
<i>Exposition</i>	Sud-Est
<i>Age des vignes</i>	36 ans
<i>Culture</i>	Certifié en agriculture biologique
<i>Elevage</i>	Vinification avec pigeage en début de fermentation, macération pré-fermentaire à froid. Élevage pendant 12 mois 50% en foudre et 50% en fûts de 600 litres.
<i>Garde</i>	5 à 6 ans
<i>Dégustation</i>	Nez 1er nez sur des notes de noisette fraîche, de pistache. A l'aération, il s'ouvre sur des parfums de griotte, de framboise. L'ensemble est complété par des odeurs plus florales rappelant la violette mais également par des nuances mentholées assurant une belle fraîcheur aromatique. Bouche L'attaque en bouche est souple. Elle s'ouvre sur une matière ronde, onctueuse portée par d'agréables tanins. Des saveurs de griotte, de cerise à l'eau de vie animent le palais soutenu par une trame mentholée, assurant un bon équilibre de l'alcool. Bouche généreuse.
<i>Accord mets-vins</i>	Ballotine de poulet, Noix de porc au pruneau, Risotto aux morilles