

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Rouge 2024



Cépage Pinot Noir

Superficie 3 ha

Terroir 1/3 Argilo-Sableux, 1/3 Argilo-Calcaire, 1/3 Argilo-Silex

Exposition Sud-Est

Age des vignes 37 ans

Culture Après avoir obtenu la certification en agriculture biologique en 2023, nous avons malheureusement dû y renoncer en raison de conditions climatiques défavorables. Nous restons toujours guidés par notre volonté de respecter l'environnement et de pratiquer une viticulture durable.

Élevage Vinification avec pigeage en début de fermentation, macération pré-fermentaire à froid. Élevage pendant 12 mois 40% en foudre et 60% en fûts de 500 litres.

Garde 5 à 6 ans

Dégustation **Nez**

Nez intense et raffiné, il mêle des notes de fruits rouges avec la cerise, la griotte et des nuances plus fumées.

Bouche

La bouche se montre gourmande portée par des tanins souples et affinés. L'aromatique du nez se confirme avec la cerise et son noyau. La finale offre des saveurs pralinées, chocolatées.

Accord mets-vins Terrines de campagne, Filet mignon aux pruneau, Risotto aux champignons de Paris.