

domaine serge laloue *

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ



Fiche technique

Sancerre Rouge 2024

<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>	37 ans
<i>Culture</i>	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.
<i>Elevage</i>	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.
<i>Garde</i>	5 à 6 ans
<i>Dégustation</i>	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.
<i>Accord mets-vins</i>	Terrines de campagne, Filet mignon aux pruneau, Risotto aux champignons de Paris.