

domaine serge laloue *

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Blanc 2024 Silex



<i>Cépage</i>	Sauvignon Blanc
<i>Superficie</i>	3 ha
<i>Terroir</i>	Argilo-Silex
<i>Exposition</i>	Sud-Est
<i>Age des vignes</i>	45 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>	Sur lies en cuve inox pendant 10 mois avec quelques bâtonnages
<i>Garde</i>	6 à 8 ans
<i>Dégustation</i>	Nez Expressif dès l'ouverture, l'aromatique fait voyager entre la fleur d'ortie, le citron jaune et les odeurs de poivre blanc. Les agrumes dominent ensuite, où l'orange complète agréablement les notes citronnées. Bouche Franc en attaque, la bouche se montre charnue, juteuse et bien équilibrée, traversée tout du long par une fine acidité. La minéralité est le fil conducteur de cette cuvée avec un long retour sur le zeste de citron et une finale saline.
<i>Accord mets-vins</i>	Asperges blanches sauce mousseline, Ceviche de dorade aux agrumes, Gambas grillées.