

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Rouge 2020



<i>Cépage</i>	Pinot Noir
<i>Superficie</i>	2,5 ha
<i>Terroir</i>	50% Argilo-Calcaire, 50% Argilo-Silex
<i>Exposition</i>	Sud-Est
<i>Age des vignes</i>	30-35 ans
<i>Culture</i>	Depuis de nombreuses années, nos pratiques culturales évoluent dans le respect de l'environnement : travail des sols, pas d'herbicide, enherbement, confusion sexuelle... Et en 2020 nous avons été certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) par l'organisme Ecocert.
<i>Elevage</i>	Vinification avec pigeage en début de fermentation, macération pré-fermentaire à froid. Elevage 50% en tonnes de 600 litres et 50% en cuve inox.
<i>Garde</i>	5 ans
<i>Dégustation</i>	Nez L'olfaction est intense, complexe, mêlant les notes de fruits noirs (cassis, mûre) et de fruits rouges (fraise, framboise). L'ensemble est complété par une touche florale (jacinthe). Bouche La bouche ample et racée, dévoile une texture tout en velours, qui se déploie avec longueur et élégance. L'ensemble est gourmand, offrant un long retour sur les fruits rouges.
<i>Accord mets-vins</i>	Champignons de Paris farcis, Rôti de porc aux pruneaux.