

domaine serge laloue ✪

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ



Fiche technique

Sancerre Blanc 2020 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>	40 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>	Sur lies pendant 10 mois avec quelques bâtonnages
<i>Garde</i>	8 ans
<i>Dégustation</i>	Nez Le 1er nez dévoile des notes de groseilles à maquereau, de fleurs d'orties agrémentées d'une touche de citron vert. A l'aération, l'olfaction est dominée par les agrumes (orange, mandarine). Bouche Ample dès l'attaque, la bouche est dense et fine, rafraîchie par une belle touche minérale. Les agrumes se confirment, complétés par une élégante touche vanillée. La finale est longue offrant de beaux amers.
<i>Accord mets-vins</i>	Cassiolette de fruits de mer, Turbot rôti aux amandes.