

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Blanc 2020

Les Poitevines



<i>Cépage</i>	Sauvignon Blanc
<i>Superficie</i>	0,55 ha
<i>Terroir</i>	Argilo-Calcaire
<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>	Sur lies pendant 10 mois en œuf béton et amphore
<i>Garde</i>	5 à 8 ans
<i>Dégustation</i>	Nez Le bouquet libère dès l'ouverture des senteurs d'abricot confit, d'épices, sur une élégante trame minérale illustrée par des notes crayeuses. L'ensemble est élégant, aérien. Bouche Cette complexité se retrouve au palais où après une attaque souple se développe une matière onctueuse, avec du gras soulignant un fruité très mûr. La minéralité complète la bouche apportant de la longueur et de l'énergie.
<i>Accord mets-vins</i>	Côte de veau aux girolles, Homard grillé aux amandes.