

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Blanc 2021



<i>Cépage</i>	Sauvignon Blanc
<i>Superficie</i>	11 ha
<i>Terroir</i>	1/3 Argilo-Calcaire, 1/3 Argilo-Silex, 1/3 Argilo-Sableux
<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 en cuve inox thermo-régulées
<i>Garde</i>	3 à 5 ans
<i>Dégustation</i>	<p>Nez</p> <p>Le nez expressif et délicat mêle les parfums d'agrumes (orange, pamplemousse), de groseille qui prennent à l'aération des nuances exotiques avec les fruits de la passion. Le nez est complexe et s'enrichit après ouverture de notes mentholées, minérales (ardoise).</p> <p>Bouche</p> <p>L'attaque est franche, la bouche propose un beau charnu. Les fruits animent l'ensemble (quartier d'orange, citron jaune), avec un long retour sur les fruits de la passion. Des notes florales (pétales de rose) assurent une belle finale et apportent une touche aérienne.</p>
<i>Accord mets-vins</i>	Sushi aux légumes, Coquilles Saint-Jacques en papillote.