

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ



Fiche technique

Sancerre Rouge 2021

<i>Cépage</i>	Pinot Noir
<i>Superficie</i>	3 ha
<i>Terroir</i>	1/3 Argilo-Sableux, 1/3 Argilo-Calcaire, 1/3 Argilo-Silex
<i>Exposition</i>	Sud-Est
<i>Age des vignes</i>	35 ans
<i>Culture</i>	Conversion en agriculture biologique , le premier millésime certifié sera 2023. Depuis de nombreuses années déjà, 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 2/3 en tonnes de 600 litres et 1/3 en cuve inox.
<i>Garde</i>	5 ans
<i>Dégustation</i>	Nez 1er nez discret s'ouvrant à l'aération sur des arômes de fruits rouges : un nez fin de cerise sur fond de boisé léger. L'ensemble se complexifie, dévoilant des odeurs de mirabelle mêlées de notes de praline. Bouche A l'attaque, le palais propose une matière souple portée par une structure tannique équilibrée, légère. La bouche se montre ronde, acidulée en finale. L'ensemble est gouleyant. Le profil aromatique du nez se confirme avec un long retour sur des notes de cerise, de grenadine.
<i>Accord mets-vins</i>	Canette et légumes de printemps. Filet mignon aux mirabelles, sauce à la moutarde.