

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ



Fiche technique

Sancerre Blanc 2021 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>	43 ans
<i>Culture</i>	Conversion en agriculture biologique , 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 pendant 10 mois avec quelques bâtonnages
<i>Garde</i>	6 à 8 ans
<i>Dégustation</i>	Nez Nez complexe, de belle intensité, dominé par les notes de groseilles à maquereaux, de litchi mais proposant également des odeurs florales (rose). Il évolue ensuite vers des notes plus minérales avec la fleur d'ortie. Bouche L'attaque est franche, l'acidité apporte une belle énergie. Elle dynamise la bouche. Celle-ci se montre ferme, structurante. Les saveurs de mandarine emplissent la bouche et contrebalance la sensation d'acidité. L'ensemble propose un très bel équilibre. Longue finale saline sur le zeste d'orange.
<i>Accord mets-vins</i>	Velouté aux huîtres, Filets de bar farcis aux crevettes, Dinde à l'orange et aux épices.