domaine serge laloue * SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Blanc 2022 Cuvée 1166



Cépage Sauvignon Blanc

Superficie 0,22 ha

Terroir Silex en surface, Calcaire en sous-sol

Exposition Sud

Age des vignes 30 ans

Culture Conversion en agriculture biologique, le premier millésime certifié sera

2023.

Elevage Sur lies pendant 11 mois en tonnes de 600 litres

Garde 8 ans

Dégustation Nez

1er nez sur des notes de bois frais, de pomme de pin. A l'aération, les odeurs de pêche jaune, d'abricot se développent mais l'élevage semble vouloir dominer : à carafer pour apprécier pleinement les notes fruitées.

Bouche

Franc en attaque, la bouche est juteuse, pleine soutenue par une belle acidité. Les notes de bois frais se confirment en complément des saveurs en pêche en sirop. La bouche se montre bien structurée avec une finale que la flaur d'accesie.

sur la fleur d'acacia.

Accord mets-vins Souris d'agneau confites aux oranges, Lotte au curry et au lait de coco,

Poularde pochée à la crème.