

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

IGP Côtes de la Charité Rosé 2023



<i>Cépage</i>	Pinot Noir
<i>Superficie</i>	0,5 ha
<i>Terroir</i>	Argilo-Calcaire
<i>Exposition</i>	Sud-Ouest
<i>Age des vignes</i>	22 ans
<i>Culture</i>	Certifié en agriculture biologique à partir du millésime 2023.
<i>Elevage</i>	Sur lies pendant 5 mois. Rosé de presse
<i>Garde</i>	3 ans
<i>Dégustation</i>	Nez L'olfaction est intense reposant sur une trame amylique. Des notes de salades de fruits s'ouvrent à l'aération. Se mélangent alors des odeurs de pêche, de banane ou encore de cerise. Bouche La fraîcheur se confirme dès l'attaque qui ouvre sur une bouche juteuse ou les odeurs de sirop de pêche dominant. L'ensemble offre un bel équilibre entre acidité et sucrosité.
<i>Accord mets-vins</i>	Ceviche de dorade aux agrumes, Tartare de tomate, Apéritif.