

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Rosé 2023



<i>Cépage</i>	Pinot Noir
<i>Superficie</i>	0,5 ha
<i>Terroir</i>	30% Argilo-Siliceux, 70% Argilo-Sableux
<i>Exposition</i>	Sud-Est
<i>Age des vignes</i>	30 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 Un 1er nez dominé par des notes florales (fleurs blanches, fleurs mellifères), il se livre après aération sur un profil fruité où se mêlent la framboise, l'orange sanguine. Bouche Souple en attaque, la bouche est ample, généreuse à la faveur d'un équilibre sur la sucrosité. L'olfaction du nez se confirme avec une domination des odeurs de framboise. Finale chaleureuse ou la fraîcheur attendue est assurée par l'aromatique fruité.
<i>Accord mets-vins</i>	Thon grillé, Ratatouille, Tarte aux fraises ou aux framboises.