

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Rosé 2024



<i>Cépage</i>	Pinot Noir
<i>Superficie</i>	0,45 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>	Conversion à l'agriculture biologique
<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) ainsi qu'une petite touche d'épice (cannelle), il se livre après aération sur un profil fruité où se mêlent fond floral et fruit frais, avec la fraîcheur des agrumes tel que le pamplemousse.

Bouche

En attaque, la bouche se révèle délicate, marquée par une trame florale élégante et une belle vivacité fruitée. Les agrumes notamment le pamplemousse, se mêlent à des notes de pétales de rose et de lilas. La finale est fraîche, légèrement minérale et prolonge une belle persistance fruitée.

<i>Accord mets-vins</i>	Sushis, Poulet aux agrumes, Crevettes grillées, Tarte au citrons meringuée
-------------------------	--

