

domaine serge laloue *

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ



Fiche technique

Sancerre Rouge 2023 Vendanges Entières



Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

<i>Cépage</i>	Pinot Noir
<i>Superficie</i>	0,40 ha
<i>Terroir</i>	Argilo-Calcaire
<i>Exposition</i>	Sud-Est
<i>Age des vignes</i>	25 ans
<i>Culture</i>	Certifié en agriculture biologique
<i>Elevage</i>	Vinification en vendanges entières avec pigeages en début de fermentation, de nombreux remontages. Elevage pendant 18 mois dans 1 fût de 500 litres et 2 fûts de 228 litres.
<i>Garde</i>	6 à 8 ans
<i>Dégustation</i>	<p><i>Nez</i> L'olfaction est complexe : les odeurs de cerise, de kirch sur lit de tapenade, de garrigue dominent. Des notes mentholées, de lilas blanc complètent le bouquet. L'aromatique est sur la fraîcheur.</p> <p><i>Bouche</i> Souple en attaque, la bouche propose une matière riche autour de tanins granuleux et croquants. Des notes de praline, de cerise se révèlent mêlées de saveurs épicées. Retour aromatique sur des notes grillées, toastées qui appellent la garde.</p>
<i>Accord mets-vins</i>	Rougets grillés à la tapenade, Brochettes de bœuf marinées aux épices