

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Blanc 2023

Silex



<i>Cépage</i>	Sauvignon Blanc
<i>Superficie</i>	3 ha
<i>Terroir</i>	Argilo-Silex
<i>Exposition</i>	Sud-Est
<i>Age des vignes</i>	44 ans
<i>Culture</i>	Certifié en agriculture biologique à partir du millésime 2023.
<i>Elevage</i>	Sur lies en cuve inox pendant 10 mois avec quelques bâtonnages
<i>Garde</i>	6 à 8 ans
<i>Dégustation</i>	Nez Nez élégant, il offre une expression pure, minérale, ou l'on retrouve la fleur d'orties, la coquille d'huître. Des notes poivrées complètent l'olfaction participant ainsi à la fraîcheur aromatique du nez. Bouche Souple en attaque, il offre une texture qui tapisse avantageusement la bouche. Des notes de pâtes d'amande se fondent dans des odeurs d'orange confite. Belle amplitude et longueur sur un profil minéral illustré par des odeurs de graphite, d'ardoise.
<i>Accord mets-vins</i>	Carpaccio de Saint-Jacques au citron, Risotto à la truffe blanche, Volaille marinée aux citrons confits.