domaine serge laloue

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ



Fiche technique

Sancerre Blanc 2023
Cuvée 1166

Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Cépage	Sauvignon Blanc
Superficie	0,22 ha
Terroir	Silex en surface, Calcaire en sous-sol
Exposition	Sud
Age des vignes	31 ans
Elevage	Sur lies pendant 11 mois en tonnes de 600 litres
Garde	8 ans
Dégustation	*Nez* L'olfaction est intense dès l'ouverture, se mêlent alors des parfums de fleur d'acacia, de coco mais également des notes de pain d'épice. Des fragrances de fruits jaunes prennent alors le relais. *Bouche* Ample et frais dès l'attaque, la bouche se dévoile ronde et onctueuse parfaitement équilibrée par une belle acidité saline. Les notes de pain d'épice se confirment avec une finale sur le zeste d'agrume, offrant de jolis amers.
Accord mets-vins	Coques marinières au lait de coco et curry, Médaillon de langouste à la mousse d'avocat, Magret de Canard au miel.