domaine serge laloue

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique



Sancerre Blanc 2023
La Brillade

Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Cépage	Sauvignon Blanc
Superficie	0,40 ha
Terroir	Argilo-Silex
Exposition	Est
Age des vignes	24 ans
Elevage	1 an en foudre stockinger de 22 hl, pas de filtration.
Garde	6 à 8 ans
Dégustation	*Nez* Le 1er nez se montre discret développant des odeurs de bois frais, de fruits à coques. A l'aération, des notes de tarte au citron, de meringue se révèlent pour laisser ensuite place à des odeurs d'abricot confit. *Bouche* Souple en attaque, le bouche est texturée, soyeuse. Des notes de crème anglaise, de pâtisserie à l'abricot animent le palais. Une fine trame acidulée dynamise la fin de bouche en maintenant une belle fraicheur. Retour aromatique sur un profil minérale avec des notes iodées.
Accord mets-vins	**Ris de veau à la crème, Filet de turbot sauce vanille.**