domaine serge laloue

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique



Sancerre Rouge 2023
Les Rôties

Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Cépage	Pinot Noir
Superficie	0,5 ha
Terroir	Argilo-Calcaire
Exposition	Sud-Est
Age des vignes	42 ans
Elevage	Vinification avec pigeage en début de fermentation, macération pré-fermentaire à froid. 100% en tonnes de 600 litres pendant 1 an.
Garde	6 à 8 ans
Dégustation	*Nez* Nez expressif développant des notes de cerise noire, de coulis de cassis. Des odeurs de feuille de tabac, de cigare complètent et complexifient l'olfaction. *Bouche* Souple en attaque, la bouche est ronde, grasse. Des tanins soyeux et fondus étayent une bouche fraîche et dense. Des notes de myrtille, de cerise à l'alcool dominent une bouche qui se montre très tactile.
Accord mets-vins	Canard aux cerises, Joue de bœuf grillée.