domaine serge laloue

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ



Fiche technique

Sancerre Rouge 2024

Cépage	Pinot Noir
Superficie	3 ha
Terroir	1/3 Argilo-Sableux, 1/3 Argilo-Calcaire, 1/3 Argilo-Silex
Exposition	Sud-Est
Age des vignes	37 ans
Elevage	Vinification avec pigeage en début de fermentation, macération pré-fermentaire à froid. Élevage pendant 12 mois 40% en foudre et 60% en fûts de 500 litres.
Garde	5 à 6 ans
Dégustation	*Nez* Nez intense et raffiné, il mêle des notes de fruits rouges avec la cerise, la griotte et des nuances plus fumées. *Bouche* La bouche se montre gourmande portée par des tanins souples et affinés. L'aromatique du nez se confirme avec la cerise et son noyau. La finale offre des saveurs pralinées, chocolatées.
Accord mets-vins	Terrines de campagne, Filet mignon aux pruneau, Risotto aux champignons de Paris.