domaine serge laloue

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ



Fiche technique

Sancerre Rouge 2023
Vendanges Entières

Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Cépage	Pinot Noir
Superficie	0,40 ha
Terroir	Argilo-Calcaire
Exposition	Sud-Est
Age des vignes	25 ans
Elevage	Vinification en vendanges entières avec pigeages en début de fermentation, de nombreux remontages. Elevage pendant 18 mois dans 1 fût de 500 litres et 2 fûts de 228 litres.
Garde	6 à 8 ans
Dégustation	*Nez* L'olfaction est complexe : les odeurs de cerise, de kirch sur lit de tapenade, de garrigue dominent. Des notes mentholées, de lilas blanc complètent le bouquet. L'aromatique est sur la fraicheur. *Bouche* Souple en attaque, la bouche propose une matière riche autour de tanins granuleux et croquants. Des notes de praline, de cerise se révèlent mêlées de saveurs épicées. Retour aromatique sur des notes grillées, toastées qui appellent la garde.
Accord mets-vins	Rougets grillés à la tapenade, Brochettes de bœuf marinées aux épices