domaine serge laloue

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

Sancerre Blanc 2019
Silex

Cépage	Sauvignon Blanc
Superficie	3 ha
Terroir	Argilo-Silex
Exposition	Sud-Est
Age des vignes	40 ans
Culture	Fin 2019, nous nous sommes engagés dans le processus de certification en agriculture biologique. C'est un aboutissement, car depuis de nombreuses années déjà, nos pratiques culturales évoluaient dans ce sens : travail des sols, pas d'herbicide, enherbement, confusion sexuelle…
Elevage	Sur lies pendant 10 mois avec quelques bâtonnages
Garde	8 ans
Dégustation	*Nez* Le nez, résultat d'une belle maturité se partage entre l'écorce d'orange, la mirabelle sur un fond minéral. A l'aération, les notes de graphite, de coquilles d'huîtres dominent largement. *Bouche* Souple en attaque, la bouche est fraîche sans manquer de rondeur. Les agrumes se confirment dans une bouche ample et intense, à laquelle une belle finale iodée apporte de la persistance.
Accord mets-vins	Apéritif, houmous, sushis, poulet rôti au thym, tarte aux abricots sur fond d'amande, brioche perdue.