domaine serge laloue

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

IGP Côtes de la Charité
Blanc 2019

Cépage	Chardonnay
Superficie	2,5 ha
Terroir	Argilo-Calcaire
Exposition	Sud-Ouest
Age des vignes	24 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 dont 15% en fût
Garde	3 ans
Dégustation	*Nez* Premier nez complexe et subtil alliant des senteurs de noisette, de jacinthe, de nougat et d'agrumes. Les odeurs s'intensifient avec l'aération et prennent un accent solaire et confit de tarte à l'abricot, de coing et de raisin sec. *Bouche* La bouche est marquée par la rondeur des arômes fruités (abricot, pêche) et de pistache. Des notes finement toastées apportent de la densité et une texture granuleuse sur la longueur.
Accord mets-vins	Apéritif, rouget au safran, aiguillette de canard à l'orange, crème brûlée, salade de fruits.