domaine serge laloue

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

Fiche technique

IGP Côtes de la Charité Rouge 2020

Cépage	Pinot Noir
Superficie	1,5 ha
Terroir	Argilo-Calcaire
Exposition	Sud-Ouest
Age des vignes	21 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	Vinification avec pigeage en début de fermentation, macération pré-fermentaire à froid.
Garde	3 ans
Dégustation	*Nez* Discret à l'ouverture, le nez distille des arômes de fruits rouges accompagnés de notes minérales : graphite, ardoise. A l'aération, les fruits dominent : le cassis, la cerise. Des notes plus florales évoquant le laurier rose complètent alors le bouquet. *Bouche* La bouche se révèle bien équilibrée entre une matière ronde, une agréable fraîcheur, des tanins fins et des arômes de coulis de cassis. L'ensemble est sur la gourmandise.
Accord mets-vins	Aiguillettes de canard, Pigeonneau rôti aux girolles.