

domaine serge laloue ✱

SANCERRE - CÔTES DE LA CHARITÉ

fiche technique

IGP Côtes de la Charité Blanc 2018

Cépage	Chardonnay
Superficie	2,5 ha
Terroir	argilo-calcaire
Exposition	sud-ouest
Age des vignes	24 ans
Culture	Viticulture raisonnée, travail du sol, zéro herbicide, enherbement naturel maîtrisé, amendement organique, confusion sexuelle, pas d'antibotrytis, effeuillage
Elevage	Sur lies pendant 6 mois dont 15% en fût
Garde	3 ans
Dégustation	Nez brioché, fruits blancs compotés sur des odeurs lactées et beurrées, soutenus par une pointe de citron et de minéralité. Attaque riche et opulente sur des arômes de fruits jaunes et mirabelle. La longueur perdure sur les zestes d'agrumes caramélisés.
Accord mets-vins	Apéritif, rouget au safran, aiguillette de canard à l'orange, crème brûlée, salade de fruits.

