

# Domaine Serge Laloue

## Sancerre Blanc Cuvée 1166



<b>Zona:</b>	<b>Thauvenay – Vallée de la Loire - Sancerre</b>
Vitigno:	100% Sauvignon Blanc
Terreno:	Silicio-calcareo
Esposizione:	Sud
Età della vigna:	media 21 anni
Superficie:	0,20 ha
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Tonnes Rovere
Produzione:	800 bottiglie
Gradazione alcolica:	13,5°
Temperatura di servizio:	8°-10°
Solfiti totali:	120 mg/L



Frutto di vigne a bassa resa con piccoli acini molto ricchi di zuccheri.

Colore giallo oro intenso, limpido, al naso ha profumi di pane grigliato e di sottobosco. Al palato è dominato da aromi di frutti maturi e di legno torrefatto che portano ricchezza, densità e freschezza.

### Abbinamenti

Vino importante, perfetto con pesce, carni bianche e volatili



- Bettane & Desseauve 2015: 14/20
- Bettane & Desseauve 2016: 15/20
- Bettane & Desseauve 2017: 15/20



via garibaldi 42 \_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



**Chicche  
di Vino**