

Domaine Serge Laloue

Sancerre Blanc Le Cul de Beaujoeu



Vitigno:	100% Sauvignon Blanc
Terreno:	Terres Blanches di Kimmeridge (marne e fossili)
Esposizione:	Sud-Est – pendenza 45%
Età della vigna:	media 23 anni
Superficie:	1 ha
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Cuve
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	8°-10°

Frutto delle Terres Blanches, terreno kimmeridgiano, questa cuvée parcellaria è gessosa, tenue e sostenuta da una bella tensione. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al naso ha uno spiccatissimo profumo di frutto della passione, accompagnato da fiori bianchi con una nota finale piacevolmente balsamica.

Al palato, ritroviamo nettamente il frutto della passione, è rotondo, corposo e ben strutturato, minerale e persistente.

Abbinamenti

Servitelo come aperitivo. Perfetto con le ostriche e tutti i frutti di mare, con il pesce crudo, anche sushi e sashimi. Inaspettato coi formaggi di capra.



- Bettane & Desseauve 2011: 15.5/20
- Bettane & Desseauve 2012: 15.5/20
- Bettane & Desseauve 2013: 15.5/20
- Bettane & Desseauve 2014: **15.5/20**
- Guida Hachette 2015: 1 citazione
- Bettane & Desseauve 2015: 15/20
- 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
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche
di Vino