

# Domaine Serge Laloue

## Sancerre Blanc



|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Zona:</b>                    | <b>Thauvenay – Vallée de la Loire - Sancerre</b>                     |
| <b>Vitigno:</b>                 | 100% Sauvignon Blanc   |
| <b>Terreno:</b>                 | 33% Argillo-Calcareo - 33% argillo-silicioso<br>33% argillo sabbioso |
| <b>Esposizione:</b>             | Sud-Est  |
| <b>Età della vigna:</b>         | media 30 anni  |
| <b>Superficie:</b>              | 11,5 ha  |
| <b>Vendemmia:</b>               | Meccanica per cernita e diraspatura                                  |
| <b>Vinificazione:</b>           | Acciaio termoregolato  |
| <b>Gradazione alcolica:</b>     | 13,5°  |
| <b>Temperatura di servizio:</b> | 8°-10°   |
| <b>Solfiti totali:</b>          | 120 mg/L   |

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli per questo vino ricco in mineralità e sapidità.

Al naso rivela note di agrumi, frutti bianchi e fiori di campo, note che si ritrovano al palto.

Persistente ed intenso

### 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 2013: 14/20
- Bettane & Desseauve 2014: **15.5/20**
- Guida Hachette 2014: 1 citazione
- Bettane & Desseauve 2015: 14.5/20
- Guida Hachette 2015: 1 citazione
- Revue du Vin 2015: **16/20**
- Bettane & Desseauve 2016: 14/20
- Revue du Vin 2016: 15.5/20
- Concours Elle à table 2016: Argento
- Decanter 2016: **94/100**
- Guida Hachette 2019: 1 stella
- Bettane & Desseauve 2020: **16/20**

