

Domaine Serge Laloue

Sancerre Blanc



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

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**

