



**Les Chais Saint Laurent**  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **POUILLY FUME AOC, Les Laloue**

**Appellation :** POUILLY FUME aoc

---

**Cépage :** 100% Sauvignon Blanc

---

**Région :** La Loire

---

**Vinification :** En lutte raisonnée. Enherbement de 100 % de la surface. Vendanges Mécaniques

---

**Dégustation :** Robe jaune pâle, reflets verts. Nez élégant, agrumes, jolies tonalités végétales. Attaque soyeuse, bouche concentrée, ferme, aromatique, assez aus-tère, on apprécie le style en dentelle du vin. Finale fraîche, ciselée.

---

**Accords :** Ailes de Raie aux poireaux, Bouillabaisse, Crêpes soufflées à l'émmental

---

**Producteur :** Le Domaine Serge Laloue, c'est un frère, Franck et sa soeur Christine, qui perpétuent le travail entrepris par leur père, Serge, dans les années 60. C'est un vignoble de 21 hectares, localisé essentiellement sur la commune de Thauvenay, à 5 kilomètres de Sancerre. 16 sont plantés en sauvignon. Ils donnent naissance au Sancerre blanc. Les 5 hectares restants sont plantés en pinot noir, et destinés au Sancerre rosé et au Sancerre rouge.

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)