



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



SANCERRE AOC Cuvée Silex, Domaine Serge Laloue

Appellation : SANCERRE aoc

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Région : La Loire

Vinification : En lutte raisonnée, charge par cep raisonnée, vendanges vertes. Enherbement total. Amendement organique. Vendanges Mécaniques. Les raisins sont transportés avec séparation des baies et du jus.

Garde : 2 à 5 ans

Dégustation : Très minéral, avec un caractère tranchant affirmé, sans pour autant être austère, c'est un blanc droit, dynamique, salin, qui claque au palais et développe de beaux arômes. Très persistant, avec une finale suave et juteuse, il semble tout droit sorti du tonneau des Danaïdes !

Accords : Endives au Jambon, Gratin de Cardons, Tarte aux Asperges, Risotto Carnaroli aux champignons frais de saison parfumé à l'huile de truffe blanche

Producteur : Le Domaine Serge Laloue, c'est un frère, Franck et sa sœur 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 - contact@chais-saint-laurent.com