



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



SANCERRE AOC, Domaine Serge Laloue

Appellation : SANCERRE aoc

Cépage : 100% pinot noir

Région : La Loire

Vinification : En lutte raisonnée, charge par cep raisonnée.
Enherbement de 50% de la surface, aucun Désherbage résiduaire,
amendement organique, Confusion (50%) Vendanges Manuelles

Garde : 2 à 6 ans

Dégustation : Avant de vous lancer dans la dégustation de ce sancerre rouge, prenez soin de le carafer. Les jurés s'accordent en effet sur ce point: il faudra l'aérer pour une meilleure découverte. Après un accueil olfactif sur des notes empyreumatiques, l'encens et le tabac laissent peu à peu parler le raisin et ses nuances de griotte. Souple en attaque, la bouche montre ensuite de la chair, de la puissance et une charpente tannique solide.

Accords : Petit flan à l'Emmental, Andouillette de sandre au beurre d'écrevisses, Rondelés du Cantalou, mousse au chocolat

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 - contact@chais-saint-laurent.com