



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% Sauvignon Blanc

Région : La Loire

Vinification : En lutte raisonnée, charge par cep raisonnée. Enherbement de 50% de la surface, pas de désherbage résiduaire, amendement organique 60 HI/HAVendanges Mécaniques. Les raisins sont transportés avec séparation des baies et du jus.

Garde : Un potentiel de 3 à 5 ans

Dégustation : Le nez est expressif sur les fruits blancs, le citron, c'est un peu fumé avec un petit aspect pierreux. La bouche est tranchante mais avec de la gourmandise, on a de la poire, de la fraîcheur. C'est simple mais agréable.

Accords : Accompagnera en entrée de la charcuterie comme du salami, et en plat du faisan aux coings. Bien entendu avec le traditionnel crottin de chavignol, il se mariera à merveille. Pourquoi pas recommander un saint honoré en dessert

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