



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



SANCERRE AOC, Domaine Serge Laloué Rosé

Appellation : SANCERRE aoc

Cépage : 100% pinot noir

Région : La Loire

Vinification : Mécaniques. Les raisins sont transportés avec séparation des baies et du jus.

Dégustation : Notes florales et de fruits noirs (le cassis notamment). Souples, ils acceptent volontiers de se laisser boire jeune. Les terres argilo-siliceuses sont localisées en haut des coteaux. Elles confèrent au vin des notes minérales, style "pierre à fusil". Durs dans leur prime jeunesse, il est préférable de les attendre un peu pour les laisser nous dévoiler leurs arômes épicés.

Accords : Cabillaud en papillote, Charlotte de poireaux et saumon fumé, pâté en croûte

Producteur : Le Domaine Serge Laloué, 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