

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Sancerre

Sancerre AOC

Domaine Serge Laloue



Région : Vallée de la Loire, France.

Appellation : Sancerre AOC.

Domaine : Domaine Serge Laloue.

Cépages : 100% Sauvignon Blanc

Millésime : 2023

À déguster jusqu'en : 2027

Robe : jaune-vert, reflets gris, brillante.

Nez : expressif, frais, aromatique, avec des arômes de sureau, d'agrumes, de pêche.

Bouche : l'attaque est fraîche, puis le volume se développe, la charpente est fine, longiligne, avec une belle complexité de saveurs fruitées, florales et minérales en finale.

Conclusion : un Sancerre exemplaire !

Service : à servir à 9°C. Coquillages, fromage de chèvre frais, tartare de poisson.

Issue de sols argileux avec des affleurements de calcaire, de sable et de silex, cette cuvée offre un nez envoûtant, avec des arômes de sureau, d'agrumes et de pêche. L'attaque est fraîche, la charpente est fine, longiligne, avec une belle complexité de saveurs fruitées, florales et pierreuses en finale.

Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 92622 75 2023 **Prix membre** : 22.90

Prix catalogue : 25.90