



Domaine Serge Laloue

— France — Loire

Nous sommes conquis par le travail remarquable de Serge Laloue, vigneron du domaine éponyme. Ce millésime révèle un très bel équilibre entre la trame minérale, la tension naturelle de sancerre, et l'aromatique gourmande. La bouche, croquante et fraîche, révèle des arômes de pamplemousse, de pêche et de buis.

Note de dégustation

D'une minéralité exemplaire, les vins blancs de Sancerre surprennent par leur capacité à s'accorder avec les coquillages et les crustacés les plus nobles. Serge Laloue nous gâte ici d'un véritable vin blanc de gastronomie.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Sauvignon	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	13,50%	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	3 à 5 ans	Millésime	2022
Couleur du vin	Blanc	Pays	France
Label	HVE	Région	Loire