

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



1166, non filtré

Sancerre AOC,
Domaine Serge Laloue

Cépage: 100% Sauvignon Blanc.

Garde: 2026.

Millésime: 2017.

Région: France - Vallée de la Loire.

Appellation: Sancerre AOC.

Domaine: Domaine Serge Laloue.

Robe: jaune-vert limpide avec des reflets gris.

Nez: généreux, il libère des arômes de fruits de la passion, d'ananas, de fleurs blanches relevées d'une pointe de silex.

Bouche: d'une grande fraîcheur, longue et bien définie, mêlant structure, pureté et raffinement, pour un parfait équilibre entre le fruit et la minéralité.

Conclusion: un Sancerre typé d'une grande pureté!

Service: A servir à 10 degrés, accompagné d'un plateau de fruits de mer, d'une sole meunière au citron confit ou d'un fromage de chèvre affiné.

Teneur en alcool: 13.5%

Contenu et emballage: 75 cl, Carton de 6 bouteilles.

Réf.: 93812 75 2017 **Prix membres:** 38.70

Prix catalogue: 43.00