

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Cuvée Silex

Sancerre AOC

Domaine Serge Laloue



**Région :** Vallée de la Loire, France.

**Appellation :** Sancerre AOC.

**Domaine :** Domaine Serge Laloue.

**Cépages :** 100% Sauvignon Blanc

**Millésime :** 2022

**À déguster jusqu'en :** 2028

**Robe :** jaune-vert, limpide avec des reflets gris.

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

**Bouche :** elle propose une grande fraîcheur, longue et bien définie, confondant structure, pureté et raffinement en offrant un parfait équilibre entre le fruit et la minéralité.

**Conclusion :** un Sancerre typé d'une grande pureté !

**Service :** servir à 10°C. Plateau de fruits de mer, sole meunière au citron confit, fromage de chèvre affiné.

La Cuvée Silex est issue d'une parcelle de 3 hectares plantée uniquement de Sauvignon Blanc, d'environ 40 ans d'âge. Certifiées HVE, les vignes sont désormais en conversion vers le bio. Dans cette cuvée au nom évocateur, le sol l'emporte sur le cépage.

**Teneur en alcool :** 13%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 90788 75 2022 **Prix membre :** 27.50

**Prix catalogue :** 29.50