

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Les Poitevines

Sancerre AOC

Domaine Serge Laloue



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

**Appellation** : Sancerre AOC.

**Domaine** : Domaine Serge Laloue.

**Cépages** : 100% Sauvignon Blanc

**Millésime** : 2021

**À déguster jusqu'en** : 2029

**Robe** : jaune pâle, reflets verts.

**Nez** : très fin, minéral avec des notes de craie et de silex, des arômes de jus de citron vert, chèvrefeuille, groseille, melon vert, carambole, et une touche d'air marin, iodé et salé.

**Bouche** : attaque en volume, avec du gras, vite relayé par une acidité tendue, bien intégrée, qui équilibre la bouche, lui apportant une certaine légèreté et élégance. La finale s'étire sur de fines notes de craie, de miel et de zestes d'agrumes.

**Conclusion** : une cuvée parcellaire minérale, aérienne, un Sauvignon de haute facture !

**Service** : servir à 12°C. Côte de veau aux chanterelles, homard grillé aux amandes.

Christine et son frère Franck Laloue ont récemment fait l'acquisition d'un seul « oeuf » en béton car ils souhaitaient faire un essai de vinification sur des terroirs calcaires. Le résultat était impressionnant et a donné naissance à la cuvée parcellaire Les Poitevines, issue d'une vigne de 0.55 ha.

**Teneur en alcool** : 13%

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

**Réf.** : 90789 75 2021    **Prix membre** : 27.60

**Prix catalogue** : 30.80