



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROUGE LE CONNÉTABLE 2016

Velouté et complexité pour ce Grand Pinot Noir.



VIGNOBLE

- Terroir** : marnes argilo-calcaires
- Cépage** : Pinot noir
- Surface** : 1,5 ha
- Âge des vignes** : 30 ans
- Culture raisonnée** : travail des sols



CONDITIONS CLIMATIQUES

- Hiver** : doux et pluvieux
- Printemps** : pluvieux et frais
- Été** : chaud et sec
- Automne** : agréablement chaud avec orages

Date de vendanges
3 octobre 2016



VINIFICATION

- Vendanges** : manuelles
- Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage
- Macération de 18 jours
- Élevage** : 11 mois en fûts de chêne des forêts de Bertranges et de St Palais



DÉGUSTATION

Une robe rubis aux pourtours légèrement acajou. Le nez s'ouvre sur des notes de griottes à l'eau de vie pour laisser place à un fond de sous bois ponctué de santal. Les tanins viennent apporter leur délicate structure à un ensemble plein d'élégance et de fraîcheur. La finale se prolonge très agréablement.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec un risotto aux copeaux de truffe blanche, une tranche de gigot d'agneau grillée au citron et artichauts rôtis ou encore un magret de canard aux figues et aux girolles.

Température de service : 14° à 16° C.

