



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROUGE LE CONNÉTABLE 2019

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 : sec et très doux
Printemps : frais avec quelques gelées
Été : chaud avec des périodes caniculaires
Automne : agréablement chaud et ensoleillé

Date de vendanges

Fin septembre



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



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe rubis sombre et brillante. Le nez s'ouvre sur des notes de mures et de griottes, avec une légère pointe de poivre gris relevant le boisé discret. Les tanins sont élégants et serrés apportant une belle trame à l'ensemble. Le fruité laisse place à des notes poudrées de cacao, touches de boîte à cigares. Bel ensemble prolongé par une superbe finale.



ACCORDS METS & VINS

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

Température de service : 14° à 16° C.

