



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROUGE LE RABAULT 2019

L'expression du Pinot noir sur le terroir de Sancerre.



VIGNOBLE

Terroir : marnes argilo-calcaires
Cépage : Pinot noir
Surface : 7 hectares
Âge des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



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

Mi septembre



VINIFICATION

Vendanges : manuelles
Fermentation : En cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage
Élevage : en cuve inox



DÉGUSTATION

Un vin d'une très belle expression mêlant le fruité de la griotte et de la fraise au côté floral de la rose. La bouche, d'un très bel équilibre, dévoile des arômes subtils de kirsch. Les tanins sont soutenus par une belle fraîcheur avec une finale longue et précise.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec un beau magret de canard rôti aux griottes, un carré d'agneau en croûte de noix ou plus simplement avec une bavette accompagné d'un confit d'échalotes.

Température de service: 11° à 13° C.

