



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE ROUGE LE DOMAINE DES EMOIS 2019

**Velours ! 100% Pinot Noir.**

## VIGNOBLE

**Terroir** : marnes et argilo-Calcaire

**Cépage** : Pinot Noir.

**Surface** : 1 hectare.

**Age des vignes** : 25 ans.

**Culture** : Agriculture Biologique.



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : doux et pluvieux.

**Printemps** : quelques gelées, précipitations et températures élevées.

**Été** : chaleur et sécheresse.

**Automne** : été indien.



## DATE DE VENDANGES

**23 septembre.**

## VINIFICATION

**Vendanges** : manuelles.

Macération pré-fermentaire à froid

**Fermentation** : En cuve inox thermo-régulées avec remontages et délestage.

Macération post fermentaire de 7 jours.



## DÉGUSTATION



**Robe** rubis de belle profondeur.

**Nez** puissant de petits fruits noirs aux touches épicées que l'on retrouve en bouche.

**Bouche** : ses tanins mûrs et soyeux apportent un beau volume à ce vin. Le fruité est bien présent mêlant les petits fruits noirs, le poivre et les épices, donnant ainsi une belle fraîcheur. Une finale équilibrée et persistante.

## ACCORD METS & VINS



On pourra accompagner ce vin d'une poêlée de champignons d'automne, diverses galettes végétariennes ou curry, une saucisse de Morteau aux lentilles du Berry ou encore un plat de viande rouge grillé ou en sauce.

**Température de service** : 12° à 14° C.

