



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROSÉ LE RABAULT 2018

Un Rosé Pinot Noir de gastronomie.

VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire et silex.
Cépage : Pinot Noir.
Surface : 8 hectares.
Age des vignes : 20 ans.
Culture raisonnée : désherbage mécanique travail des sols.



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux.
Printemps : quelques gelées.
Été : chaleur et sécheresse.
Automne : été indien.



PERIODE DE VENDANGES
du 7 au 28 septembre.

VINIFICATION

Vendanges : mécaniques.
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus.
Débourbage : au froid.
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée.
Elevage : en cuve inox.



DÉGUSTATION

Robe saumonée aux nuances groseilles.
Nez expressif mêlant le fruité de la griotte et de la fraise au côté floral de la rose.
Bouche équilibrée, sur des notes de kirsch.



ACCORD METS & VINS

Il se consommera à l'apéritif avec quelques tapas ou sushis variés. Il accompagnera bien sûr les charcuteries et fromages locaux. La cuisine asiatique lui est toute désignée pour qu'il ravisse de sa gourmandise et de sa fraîcheur.



RÉCOMPENSES

Médaille de Bronze
à l'International Wine Challenge 2019.

