



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROSÉ LES COLLINETTES 2019

VIGNOBLE

Terroir : sols argilo-siliceux.

Cépage : Pinot Noir.

Surface : 8 hectares.

Age des vignes : 20 ans.



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux.

Printemps : quelques gelées, précipitations et températures élevées.

Été : chaleur et sécheresse.

Automne : été indien.



PÉRIODE DE VENDANGES

Du 7 au 10 septembre 2019

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 pétales de rose aux nuances groseille.

Nez fruité aux légères touches amyliques pleines de gourmandise.

Bouche s'ouvrant sur le juteux de la poire et la fraîcheur d'oranges sanguines, Une belle présence en bouche qui se prolonge avec une élégante fraîcheur.

ACCORD METS & VINS



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

