



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE ROUGE LES COLLINETTES 2019

## Elégance et fruité.

### VIGNOBLE

**Terroir** : marne et argilo-calcaire.  
**Cépage** : Pinot Noir.  
**Surface** : 7 hectares.  
**Age des vignes** : 20 ans.  
**Culture raisonnée** : désherbage mécanique, travail des sols.



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : doux et pluvieux.  
**Printemps** : quelques gelées, précipitations et températures élevées.  
**Été** : chaleur et sécheresse.  
**Automne** : été indien.



### PERIODE DE VENDANGES

**Du 7 au 28 septembre.**

### VINIFICATION

**Vendanges** : manuelles.  
**Fermentation** : En cuve inox thermo-régulées avec remontages et délestage.  
**Elevage** : en cuve inox.



### DÉGUSTATION



**Robe** rouge rubis légère.  
**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. La trame est ferme avec des tanins fins et soyeux sous-tendus par une belle fraîcheur. La finale est longue et précise.

### ACCORD METS & VINS



Ce vin accompagnera à merveille des magrets de canards aux griottes, un carré d'agneau en croûte de noix ou plus simplement une bavette échalotes. Époisses ou Livarot se marieront agréablement.

