



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROUGE LA DEMOISELLE 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.

