



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE ROSÉ LE RABAULT 2020

Un Rosé Pinot Noir de gastronomie.



## VIGNOBLE

**Terroir** : marnes calcaires et silex  
**Cépage** : Pinot noir  
**Surface** : 8 hectares  
**Âge des vignes** : 20 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : sec et très doux  
**Printemps** : frais avec quelques gelées  
**Été** : chaud avec des périodes caniculaires  
**Automne** : agréablement chaud et ensoleillé

### Date de vendanges

Mi septembre



## VINIFICATION

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



## DÉGUSTATION

Le nez est intense, avec des notes de petits fruits rouges très gourmands. La bouche est fraîche, croquante et souple, et s'ouvre sur la fraise fraîche écrasée avec une pointe de minéralité. La finale, très élégante, se prolonge avec une superbe fraîcheur.



## ACCORDS METS & VINS

Parfait avec des entrées iodées comme un carpaccio de daurade ou un ceviche de calamars. Il sera également idéal avec un avocado toast ou bien avec un tataki de thon rouge au sésame, citron vert et gingembre.

**Température de service** : 8° à 10° C.

