



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROUGE

VIGNES DE LA DEMOISELLE

2020

L'expression du Pinot noir sur le terroir de Sancerre.



VIGNOBLE

Terroir : marnes argilo-calcaires

Cépage : Pinot noir

Surface : 7 hectares

Âge des vignes : 20 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux

Printemps : chaud et ensoleillé

Été : très chaud avec des périodes caniculaires

Automne : ensoleillé et très chaud

Date de vendanges

Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : manuelles

Fermentation : En cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage

Élevage : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez est intense révélant des notes de fruits rouges et noirs aux notes légèrement poivrées qui se prolongent en bouche.

Beau volume à la structure précise donnée par des tanins au grain fin. Griottes et mûres se côtoient agréablement pour s'ouvrir sur une finale pleine de fraîcheur et d'élégance.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec un beau magret de canard rôti aux griottes, un carré d'agneau en croûte de noix ou plus simplement avec une bavette accompagnée d'un confit d'échalotes.

Température de service: 11° à 13° C.

