



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROUGE LES COLLINETTES 2020

Élégance et fruité.



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-régulées 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 accompagné d'un confit d'échalotes.

Température de service: 11° à 13° C.

