



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROUGE LE CONNÉTABLE 2020

Velouté et complexité pour ce Grand Pinot Noir.



VIGNOBLE

Terroir : marnes argilo-calcaires

Cépage : Pinot noir

Surface : 1,5 ha

Âge des vignes : 30 ans

Culture raisonnée : travail des sols



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

Macération de 18 jours

Élevage : 11 mois en fûts de chêne des forêts des Bertranges et de St Palais



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis sombre, profonde. Nez intense et franc de petits fruits noirs et de griottes sur un fond discrètement boisé aux touches balsamiques. Une attaque souple où le grain fin des tanins apporte sa touche d'élégance. La palette de petits fruits noirs évolue vers des notes de cacao et de réglisse, le tout légèrement boisé. Un ensemble aromatique où les notes se succèdent avec finesse. Un bel équilibre porté par une élégante trame tannique.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin révélera tout son éclat avec un risotto aux copeaux de truffe blanche, une pièce de bœuf grillée, une caille farcie aux raisins

Température de service : 14° à 16° C.

