



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# SANCERRE ROUGE

## LE RABAULT

### 2022

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 avec quelques gelées  
**Printemps** : Précoce et chaud  
**Été** : Sec et caniculaire  
**Automne** : Chaud et pluvieux

#### 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

Robe d'un rouge rubis soutenu. Nez intense où la cerise noire se mêle à la mûre et aux petits fruits noirs. Délicates touches d'épices poivrées. Bel équilibre en bouche où l'on retrouve les petits fruits noirs. Une présence tannique au grain encore jeune présage d'une agréable évolution. La finale riche, équilibrée se prolonge agréablement



#### ACCORDS 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 en bouche.

**Température de service**: 11° à 13° C.

