



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROUGE LE RABAULT 2023

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 : Contrasté
Printemps : Doux et humide
Été : Tempéré
Automne : Très humide

Date de vendanges
Mi septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Fermentation : En cuve inox thermo-régulée avec remontage et délestage
Élevage : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION



Robe d'un joli rouge rubis.
Nez intense où la griotte se mêle aux petits fruits rouges et à quelques notes épicées.
La bouche est élégante, équilibrée et finement structurée, avec une palette aromatique exprimant toute la typicité du Pinot noir.
La finale se prolonge avec une belle persistance

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.

