



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROUGE L'ORIGINAL 2019

Une expérimentation inédite en jarre en terre cuite. Cette création vient souligner le lien étroit entre la terre et le vin pour exprimer le potentiel de nos terroirs et proposer un Pinot noir éclatant porté par une trame ferme et élégante.



VIGNOBLE

Terroir : marnes calcaires

Cépage : Pinot noir

Surface : 0,5 hectares

Âge des vignes : 30 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : sec et très doux

Printemps : frais avec quelques gelées

Été : chaud avec des périodes caniculaires

Automne : agréablement chaud et ensoleillé

Date de vendanges

Fin septembre



VINIFICATION

Vendanges : manuelles

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

Macération de 16 jours

Élevage : en jarres de terre cuite



NOTE DE DÉGUSTATION



Une robe franche d'un beau rubis brillant. Des notes intenses de framboise et de kirsch ouvrent le bal des petits fruits rouges et noirs. Le vin envahit la bouche avec une certaine souplesse pour laisser place à un grain serré qui donne une belle profondeur à l'ensemble. C'est cette trame qui accompagne le fruité de ce vin et lui offre une belle longueur.

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: 11° à 13° C.

