



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROSÉ

LE RABAULT

2022

Un Rosé Pinot Noir de gastronomie.



VIGNOBLE

Terroir : marnes calcaires et silex
Cépage : Pinot noir
Surface : 8 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
5 septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe rose aux nuances groseille. Touches gourmandes de petits fruits rouges où la fraise écrasée domine. La bouche est fraîche, croquante et souple, elle s'ouvre sur la fraise avec une pointe de minéralité. Une belle présence en bouche qui se prolonge avec une élégante fraîcheur.



ACCORDS METS & VINS

Il se consomme à l'apéritif avec quelques tapas ou sushis variés. Il accompagnera bien sûr les charcuteries et fromages locaux. La cuisine asiatique lui est toute désignée pour qu'il vous ravisse de sa gourmandise et de sa fraîcheur.

Température de service : 8° à 10° C.

