



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROSÉ LE RABAULT 2023

Un Rosé Pinot Noir de gastronomie



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaires et silex
Cépage : Pinot noir
Surface : 8 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
Début 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

Robe rose aux nuances groseille. Intense et élégant le nez offre des notes gourmandes de petits fruits rouges, fraise écrasée et pétales de rose. La bouche est tendre, charnue avec une belle fraîcheur où le fruité se marie au floral. Une agréable finale que l'on garde en bouche avec délice.



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.

RÉCOMPENSES



Médaille de Bronze

- Drinks Business Rose Master

