



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

SANCERRE ROUGE CUVÉE ALEXANDRE 2023

Velouté et complexité pour ce Grand Pinot Noir.



VIGNOBLE

Terroir : marnes et argilo-calcaires

Cépage : Pinot noir

Surface : 1,5 ha

Âge des vignes : 30 ans

Culture : raisonnée, travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux et quelques gelées

Printemps : Précocité et chaud

Été : sec et caniculaire

Automne : chaud et pluvieux

Date de vendanges

Mi Septembre



VINIFICATION

Vendanges : manuelles

Macération : pré fermentaire à froid

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

Macération : de 16 jours

Élevage : 1 an en fûts de chêne des forêts des Bertranges et de Saint Palais



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis profond. Nez intense et complexe de petits fruits noirs et de griottes sur un fond discrètement boisé aux touches balsamiques et cacaotées.

La bouche combine richesse, complexité et élégance, avec un bel équilibre porté par une jolie trame tannique. La palette de petits fruits noirs s'enrichit de notes de cacao, de réglisse, et de subtiles notes boisées.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin révélera tout son éclat avec une belle pièce de bœuf grillée, une volaille farcie ou encore un risotto aux copeaux de truffe.

Température de service : 14° à 16° C.

