



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE ROUGE L'ORIGINAL 2020

Un élevage inédit en jarres de terre cuite et de porcelaine. 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 dense 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 : doux et pluvieux

Printemps : chaud et ensoleillé

Été : très chaud avec des périodes caniculaires

Automne : ensoleillé et très chaud

Date de vendanges

4 Septembre 2020



VINIFICATION

Vendanges : manuelles

Macération pré fermentaire : à froid

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

Macération : environ 2 semaines

Élevage : 1 an en jarres de terre cuite (60%) et de porcelaine (40%)



NOTE DE DÉGUSTATION



Une robe franche d'un beau rubis brillant. Nez intense et complexe, associant harmonieusement les petits fruits rouges (cerise, framboise) avec des notes épicées et balsamiques. Le vin envahit la bouche avec une certaine souplesse pour laisser place à un grain à la fois dense et délicat qui donne une belle profondeur à l'ensemble. Cette trame accompagne le fruité de ce vin et lui offre une remarquable longueur.

ACCORDS METS & VINS



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

Température de service: 12° C.

