



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

SANCERRE ROUGE LE RABULT 2024

L'expression du Pinot noir sur le terroir de Sancerre.



VIGNOBLE

Terroir : Argilo-calcaires et argiles à silex

Cépage : Pinot noir

Surface : 6,5 hectares

Âge des vignes : 20 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : très doux, avec un débourrement des vignes très précoce

Printemps : tempéré mais particulièrement pluvieux, avec une pression importante de mildiou.

Été : tempéré et toujours plutôt humide

Vendanges : climat très frais et relativement pluvieux

Date de vendanges

Début octobre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques et manuelles

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

Élevage : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un joli rouge rubis. Nez intense où la griotte se mêle aux petits fruits rouges et à quelques notes épicées et balsamiques. La bouche est élégante, équilibrée et finement structurée, avec une palette aromatique exprimant toute la typicité et la complexité du Pinot noir. La finale se prolonge avec une belle persistance.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera à merveille un magret de canards aux griottes, un carré d'agneau en croûte de noix ou plus simplement une bavette à l'échalote. Les fromages à croûtes lavées comme l'Epoisses ou le Livarot feront également de très beaux accords.

Température de service: 11° à 13° C.

