



**JOSEPH MELLOT**

depuis 1513 à Sancerre

## SANCERRE ROUGE LE CONNÉTABLE - cuvée prestige



### **CÉPAGE**

Pinot Noir.

### **TYPE DE BOUTEILLE**

**Bourgogne Ducasse Antique**

### **TERROIR**

Nos vignes sont situées sur des coteaux très escarpés, au sol riche en silex. Ce type de terroir est limité sur l'appellation, ce qui donne à ce vin un caractère de rareté. Vendanges manuelles avec tri.

### **ÂGE DES VIGNES**

25 à 30 ans.

### **TRAVAIL DE LA VIGNE**

**Une culture raisonnée est adaptée à chaque terroir.**

### **VINIFICATION**

Vinification traditionnelle en cuves. Fermentation malolactique en fûts issus de chênes de la région Centre (forêt de Saint-Palais, Allogny). Elevage de 10 mois au total avec 1/3 de fûts neufs dans ancienne cave du XII<sup>ème</sup> siècle à Sancerre.

### **CARACTÉRISTIQUES**

Robe rubis foncée avec des reflets brillants.

Nez élégant mêlant les notes empyromatiques liées à l'élevage en fûts et les arômes de baies noires (mûres).

En bouche, l'attaque ronde laisse place à une belle structure tannique.

La persistance aromatique et la longueur en bouche présage d'une grande capacité au vieillissement.

### **NOS CONSEILS DE DÉGUSTATION**

Sa structure en fait un vin tout à fait approprié pour les plats servis en saison hivernale : le gibier et les viandes en sauce.

La température idéale est de 14 à 16°C.

