



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^{ème} 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.

