



**JOSEPH MELLOTT**  
depuis 1513 à Sancerre

## SANCERRE ROSÉ LE RABAULT



### **CÉPAGE**

Pinot Noir de Bourgogne.

### **TERROIR**

Le Rabault est issu principalement de sols riches en silex.

### **TRAVAIL DE LA VIGNE**

Une culture raisonnée est adaptée à chaque terroir.

### **VINIFICATION**

100% de la cuvée est issu de pressurage direct.

### **CARACTÉRISTIQUES**

La robe saumonée limpide et lumineuse est caractéristique des rosés de Pinot noir.

Le nez développe des notes florales (roses) dans un premier temps puis des arômes de bourgeons de cassis.

La bouche est ronde avec une fraîcheur lui procurant une longue persistance.

Ce vin est plaisant pour sa fraîcheur et sa finesse aromatique.

### **NOS CONSEILS DE DÉGUSTATION**

Très désaltérant, il a sa place privilégiée en accompagnant des charcuteries, des viandes blanches, des plats exotiques et des plats sucrés-salés.

La température idéale est de 10 à 12° C.

### **PARTICULARITÉ DE SA PRÉSENTATION**

Mis en bouteille bourguignonne lourde de couleur blanche.

