



JOSEPH MELLOTT
depuis 1513 à Sancerre

SANCERRE ROUGE LE RABAULT



CÉPAGE

Pinot Noir.

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.

ÂGE DES VIGNES

25 à 30 ans.

TRAVAIL DE LA VIGNE

Une culture raisonnée est adaptée à chaque terroir. Maîtrise du rendement grâce à un ébourgeonnage en mai.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à maturité élevée. La vinification a lieu à température maîtrisée, avec une extraction douce des tanins.

CARACTÉRISTIQUES

Robe rubis profond.

Le nez débute par des notes de griottes, de mûres et de cassis. La finesse aromatique est très plaisante.

La bouche est équilibrée avec un beau volume, une belle structure et des tanins fins et soyeux associés à la fraîcheur du pinot.

Une très belle expression du pinot noir sur ce terroir.

NOS CONSEILS DE DÉGUSTATION

Peut-être servi frais en début de repas.

La température idéale est de 14 à 16° C.

Il s'harmonise agréablement avec les terrines, les poissons grillés, les viandes et les desserts de fruits rouges.

