



Alphonse Mellot - Sancerre

2020

● Val de Loire

Sancerre AOP

- **Format** : 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool** : 14,5°
- **Allergène** : Sulfites

Cépage

Pinot Noir

Léger et fruité



Domaine

Alphonse Mellot père et fils (respectivement 18 et 19e du nom) signent parmi les plus beaux vins de l'appellation Sancerre en biodynamie. Le domaine s'étend sur 50 ha, 35 ha de Sauvignon et 15 ha de Pinot Noir. Cette cuvée est issue de vignes qui ont poussées sur des sols calcaires de marnes kimméridgiennes dites de Saint Doulchard sur 3 hectares.



Vinification

La vinification est traditionnelle. L'élevage dure huit mois, pour moitié en cuve bois et pour moitié en fûts de 600 litres. Fin d'élevage en masse pendant 2 à 3 mois. La mise en bouteille se fait en fonction des lunes à la propriété.



Dégustation

Ce vin offre des notes de fruits rouges comme le kirsch et la framboise. En bouche, on retrouve la cerise avec une belle matière, à la fois charpentée et charnue jusqu'à une finale bien fruitée.



Conseil de service

Le servir avec une assiette de jambon Serano ou de Pata Negra, un osso bucco ou un boeuf bourguignon. Il révélera aussi la puissance d'un chocolat noir.