

Domaine Alphonse Mellot

Sancerre Rouge 2005

Vin : Sancerre Rouge Alphonse Mellot Cuvée En Grand Champs 2005

Région : Loire

Appellation : AOC Sancerre

Cépages : 100% Pinot Noir

Présentation : Parcelle de 62 ans, sur 1 hectare, en haut de la Moussière. Sol calcaire de Buzançais et sous-sol Kimméridgiens inférieurs. Densité de plantation de 9.000 pieds à l'hectare.



Culture : Vignoble conduit en culture biologique et biodynamique. Tailles en Guyot simple. Rendement moyen de 24 hl/ha. Récolte effectuée en petites caisses de 25 Kgs. Raisins triés au chai sur table vibrante puis table de tri et acheminés égrappés dans les cuves, par tamis.

Vinification : Macération à froid de 8 à 12 jours puis les fermentations démarrent. Pigeages et remontages très légers effectués environ une fois par jour. Températures de fermentation inférieures à 28°C afin de conserver tous les arômes. Cuvaison d'environ 4

semaines effectuée dans une cuve bois tronconique de 45 hl. Elevage de 14 mois en fûts neufs.

Dégustation : Le vin présente une belle robe carmin profond. Le nez présente des notes de griotte et de poivre rose. La bouche est élégante et fraîche, avec des tanins sont soyeux.

Apogée : 2012 - 2020

Service : 14 à 16°C pour la dégustation et 14 à 18°C à table

Accompagnement idéal : Terrine de foies de volailles à la confiture d'oignons, cœur de pavé de Charolais à la moelle, soupe de pêches de vigne à l'anis étoilée...

Prix : En 2012, 50 € en caviste.

