Domaine Alphonse Mellot Sancerre La Moussière rouge 2016

Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Alphonse MELLOT
Millésime: 2016
Appellation: Sancerre
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Moussière
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE ALPHONSE MELLOT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Alphonse Mellot Sancerre La Moussière rouge 2016

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *Du fruit comme jamais! Et une fraîcheur, une énergie superbe, qui se combinent à l'éclat total du pinot. Une première marche déjà très haute!*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le pinot noir **"cépage Roy"**. Le plaisir de travailler un des plus grands cépages rouges mais aussi un des plus impitoyables.

Le Sancerre rouge **"La Moussière"** issu de vignes encore jeunes se veut comme le fruit que l'on mange à pleines dents, mûr et rouge à souhait, un vin de tendresse et de vigueur, sans complexe.

Commentaires de dégustation :
Très belle robe carminé profond.
Au nez, on reconnaît les petits fruits rouges et noirs tels que la framboise, la groseille, la mûre et la griotte, avec des notes épicées de poivre rose, de vanille et de cannelle.
En bouche, il est rond et moelleux, de belle structure. Les notes épicées et les arômes de fruits sont accompagnés d'un joli boisé.
Un vin long, riche et plaisant, très réussi.

Accords mets / vin :
Tourte de cailles aux cèpes, cabillaud sauce vigneronne, tête de veau sauce gribiche, blanquette de veau, chou farci aux châtaignes, canard aux olives, lamproie au vin rouge, grillades de bœuf, aligot, gigot de mouton à la solognote, lapin aux oignons, fromages au lait de vache...

Température de service : 14 à 16°C pour le plaisir de déguster et 14 à 18°C en accompagnement de mets.

Vendanges :
La Cuvée La Moussière rouge est élaborée à partir de vignes dont l'âge est compris entre 5 et 45 ans.

Rendement moyen : 32hl/ha.

La récolte est effectuée en petites caisses de 25 Kg. Tous les raisins ont été triés grâce à une table vibrante suivie d'une table de tri et acheminés égrappés dans les cuves par tapis. La cuvaison s'effectue dans des cuves bois tronconiques de 60 hl.

Surface : 5 ha 50

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Sud-Sud-Ouest et Sud-Sud-Est.

Géologie :
Sol : Marnes de Saint-Doulchard (caillottes).
Sous-sol : Kimméridgien supérieur.

Densité de plantation :
Elle est de 9 000 pieds pour 4 ha et 10 000 pour 1 ha 50. Les nouvelles plantations de Pinot Noir sont effectuées à 10 000 pieds.

Viticulture :
Les vignes sont taillées en Guyot simple.
Le vignoble est conduit en culture biologique et biodynamique.

Vinification :
Macération à froid : 5 à 10 jours puis les fermentations démarrent.
Pendant cette période des pigeages et des remontages très légers sont effectués (environ une fois par jour).
Les températures de fermentation ne dépassent pas 28°C afin de garder tous les arômes du Pinot Noir.

La durée de cuvaison est en moyenne de 4 semaines.

Un décuvage au tapis est suivi d'un pressurage léger.
Les jus de presse sont incorporés aux jus de goutte ou vinifiés séparément. Après débourbage, l'ensemble des jus est mis directement en fûts pour effectuer la fermentation malolactique.

Elevage sur lies fines sur une période variable de 10 à 18 mois. Le pourcentage de fûts neufs est compris entre 80 et 100%.

La production de la **Cuvée La Moussière rouge** est d'environ 23 000 bouteilles.

La mise en bouteilles est effectuée par nos soins à la propriété.

Description brève du produit :

C'est le vigneron qui en parle le mieux : "*Le Sancerre rouge **"La Moussière"** est issu de vignes encore jeunes et se veut comme le fruit que l'on mange à pleines dents, mûr et rouge à souhait, un vin de tendresse et de vigueur, sans complexe."*