



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

## BOURGUEIL LE FRETVAL 2017

### VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaires et sables.  
**Cépage** : Cabernet franc.  
**Surface** : 1,5 hectare.  
**Age des vignes** : 30 ans.  
**Culture raisonnée** : travail des sols.



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : froid et sec.  
**Printemps** : quelques gelées.  
**Été** : averses et épisodes caniculaires.  
**Automne** : été indien.



### VINIFICATION

**Vendanges** : mécanique.  
**Macération** : post fermentaire post-fermentaire de 10 jours.  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulées avec remontages et délestage.  
**Elevage** : en cuve inox.



### DÉGUSTATION

**Robe** Belle couleur rubis sombre.  
**Nez** puissant et fruité aux notes de myrtilles et épices.  
**Bouche** : la trame est précise, de beaux tanins soyeux. La finale est longue et fruitée.



### ACCORD METS & VINS

Ce vin révélera tout son éclat accompagné d'une pièce de bœuf grillée, d'un magret de canard poêlé, ou encore d'une pintade au chou. Il sera tout aussi mis en valeur avec quelques fromages.

