



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

CHATEAUMEILLANT ROSÉ CUVÉE GEOFFRENET MORVAL 2020

Rare et Frais.



VIGNOBLE

Terroir : sablo-graveleux sur schistes
Cépage : 90% Gamay et 10% Pinot noir
Surface : 0,5 hectare
Âge des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux
Printemps : chaud et ensoleillé
Été : très chaud avec des périodes caniculaires
Automne : ensoleillé et très chaud

Date de vendanges:

Mi septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : Cuve inox



DÉGUSTATION

Un vin frais qui révèle des notes intenses et gourmandes de fraises et de groseilles.
La bouche est fraîche et ample avec des arômes croquants de petits fruits rouges et des touches de grenadine.
La finale est tendre et généreuse avec une agréable persistance.



ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif avec quelques tapas, comme des mini bouchées de porc marinées au sésame ou bien un guacamole tout juste relevé avec des gressins.
Également divin accompagné d'un Poke bowl saumon avocat.

Température de service: 8° à 10 ° C.

