



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# CHÂTEAUMEILLANT ROUGE CUVÉE GEOFFRENET MORVAL 2019

L'alliance puissante du Pinot noir et du Gamay.



## VIGNOBLE

**Terroir** : sablo-graveleux sur schistes  
**Cépage** : 70 % Gamay et 30 % Pinot noir  
**Surface** : 0,5 hectares  
**Age des vignes** : 20 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : sec et très doux  
**Printemps** : frais avec quelques gelées  
**Été** : chaud avec des périodes caniculaires  
**Automne** : agréablement chaud et ensoleillé

## Date de vendanges:

Mi septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécanique  
**Macération** : post-fermentaires de 7 jours  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages. Macération post-fermentaire 7 jours  
**Élevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin d'une superbe robe grenat, où se mêlent d'intenses arômes de mûres et de myrtilles, avec des notes légèrement poivrées. La bouche est volumineuse avec une belle structure tannique. La finale est souple et élégante, avec une longue persistance.



## ACCORDS METS & VINS

Idéal avec une belle planche de charcuteries locales, un carpaccio de boeuf ou bien un dahl de lentilles corail au poulet et au curry.

**Température de service:** 12° à 14° C.

