



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

CHATEAUMEILLANT ROUGE VERSION ORIGINALE 2016

VIGNOBLE

Terroir : sablo-limoneux avec schistes.

Cépage : Gamay et Pinot noir.

Surface : 0,5 hectares.

Age des vignes : 20 ans.

Culture raisonnée : désherbage mécanique, travail des sols.



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux.

Printemps : quelques gelées, précipitations et températures élevées.

Été : chaleur et sécheresse.

Automne : été indien.



DATE DE VENDANGES

16 septembre

VINIFICATION

Vendanges : mécanique.

Macération : post-fermentaires de 7 jours.

Fermentation : en cuve inox thermo-régulées avec remontages et délestages. Fermentation post-fermentaire 7 jours.

Elevage : en cuve inox.

Assemblage : 70% Gamay – 30% Pinot Noir



DÉGUSTATION

Robe rubis sombre.

Nez solaire, fruits noirs prédominants.

Bouche s'ouvrant sur des tanins amples avec une cohorte de fruits noirs.

La finale est souple, avec une belle persistance.



ACCORD METS & VINS

On appréciera ce vin avec un plateau de charcuteries locales, des pâtes arrabiata, un osso-bucco ou plus traditionnellement une bavette à l'échalote. Il escortera aussi très bien un fromage local.

