



JOSEPH MELLOT
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.

Eté : 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.

