



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

CHÂTEAUMEILLANT ROUGE CUVÉE GEOFFRENET MORVAL 2018

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 : frais et pluvieux
Printemps : gelées printanières, chaleur et pluie
Été : sec avec des vagues caniculaires
Automne : très 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



DÉGUSTATION

Un vin d'une superbe robe grenat, où se mêlent d'intenses arômes de petits fruits rouges et noirs gourmands, 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.

