



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# CHINON LES MORINIÈRES 2018

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



## VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaire  
**Cépage** : Cabernet franc  
**Surface** : 1 ha  
**Âge 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

Début septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage. Macération post fermentaire de 10 jours  
**Élevage** : en cuve inox



## DÉGUSTATION

Un nez puissant qui dévoile des notes intenses de baies rouges et de fruits rouges à noyaux.  
La bouche est structurée avec des arômes de petits fruits noirs et de violette.  
La finale, longue et fraîche, est très plaisante.



## ACCORD METS & VINS

Idéal avec un beau plateau de charcuteries, un rôti de porc accompagné d'une purée de légumes racines ou encore un chili sin carne.

**Température de service** : 11° à 13° C.

