



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

COTEAUX DU GIENNOIS LES CHAMPS DE CHAUMES 2018

Élégant et fruité.



VIGNOBLE

Terroir : marnes argilo-calcaires
Cépage : 80 % Pinot noir et 20 % Gamay
Surface : 2 hectares
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
Mi septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Macération : pré-fermentaire à froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages.
Macération post-fermentaire de 7 jours
Élevage : en cuve inox



DÉGUSTATION

Un vin d'une robe pourpre superbe, qui dévoile des arômes fins de sous-bois et de petits fruits noirs. La bouche est fraîche, avec des tanins agréables et un beau volume où la cerise noire s'exprime divinement.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec un carpaccio de bœuf bien relevé, un magret de canard poêlé aux échalotes et au vinaigre balsamique ou bien tout simplement avec un burger végétarien accompagné de frites de patates douces.

Température de service : 11° à 13° C.

