



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

IGP VAL DE LOIRE DESTINEA ROUGE 2019

Un Pinot noir fruité et gourmand.



VIGNOBLE

Cépage : Pinot noir

Culture raisonnée : Travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : sec et très doux

Printemps : frais avec quelques gelées

Été : chaud avec des périodes caniculaires

Automne : agréablement chaud et ensoleillé

Date de vendanges

Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : sur lies fines en cuve inox



DÉGUSTATION

Un vin où se mêlent les fruits rouges confits et les épices.

L'expression pure du Pinot noir, portée par bouche ronde et souple et des tanins fins et fondus.



ACCORDS METS & VINS

Compagnon idéal d'une belle volaille, d'un veau mijoté en cocotte ou d'une planche bien garnie de charcuteries.

Température de service: 12° à 14 °C.

