



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

IGP VAL DE LOIRE DESTINEA ROSÉ 2020

Un rosé frais et gourmand.



VIGNOBLE

Cépage : Pinot noir

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : pluvieux et doux

Printemps : chaud et ensoleillé

Été : très chaud avec des périodes caniculaires

Automne : ensoleillé et très chaud

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 joli rosé tendre et délicat.

Les arômes de petits fruits rouges emplissent le nez.

La bouche, d'une belle tension, est pleine de gourmandise.



ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif ou en accompagnement d'un beau plateau de charcuteries ou d'un beau poisson en papillote.

Température de service: 8° à 10° C.

