



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON ROUGE CLOS DU PRESOIR 2019

Le Clos de Joseph Mellot. Richesse et gourmandise.



VIGNOBLE

Terroir : Argilo-calcaire sur marnes kimméridgiennes

Cépage : Pinot noir

Surface : 2 ha

Âge des vignes : 20 ans

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

Dates de vendanges

Mi septembre



VINIFICATION

Vendanges : manuelles

Macération : pré-fermentaire à froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages. Macération post fermentaire de 10 jours



DÉGUSTATION

Ce vin élégant dévoile des arômes très gourmands de griottes, de myrtilles et de mûres. La bouche est pleine de fruits et structurée avec de jolis tanins fondus.

La finale, d'une belle fraîcheur, est légèrement épicée et très subtile.



ACCORDS METS & VINS

Un compagnon idéal avec une belle planche de charcuterie italiennes, un chili con carne ou une côte de bœuf savoureuse.

Température de service: 12° à 14 ° C.

