



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

SAUMUR-CHAMPIGNY LE BOISCLAIR 2018

VIGNOBLE



Terroir : Argilo-Calcaire et limoneux-argileux

Cépage : Cabernet Franc

Surface : 1,5 ha

Age des vignes : 30 ans

Culture : Certifié Agriculture Biologique

CONDITIONS CLIMATIQUES



Hiver : doux

Printemps : quelques gelées

Été : chaleur et sécheresse

Automne : été indien

DATE DE VENDANGES

Septembre

VINIFICATION



Vendanges : Mécanique

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

Elevage : En cuve inox

DÉGUSTATION



Robe belle couleur rubis profond

Nez intense sur le fruit, baies noires et cerises murent son présente.

Bouche les tanins apportent une superbe matière pleine de fraîcheur. Belle extraction qui donne sa richesse et sa puissance à ce vins à la longueur e Exceptionnelle.



ACCORD METS & VINS

A déguster avec un confit de souris d'agneau, un magret de canard aux griottes ou encore une darne de thon grillée.

