



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# ST NICOLAS DE BOURGUEIL LE MOULINGENET 2017

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



## VIGNOBLE

**Terroir** : graviers  
**Cépage** : Cabernet franc  
**Surface** : 3 ha  
**Âge des vignes** : 25 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : froid et sec  
**Printemps** : précoce avec des gelées  
**Été** : épisodes caniculaires et averses  
**Automne** : été indien avec de la fraîcheur

**Date de vendanges**  
Fin septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécanique  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage.  
Macération post fermentaire de 10 jours  
**Élevage** : en cuve inox



## DÉGUSTATION

Un nez très expressif avec des notes gourmandes de framboise, de cassis et de violettes.  
La bouche est fraîche et très fruitée, avec une belle rondeur et des tanins soyeux.  
La finale est subtile et d'une superbe longueur.



## ACCORD METS & VINS

Idéal avec une belle entrecôte accompagnée d'une sauce crémeuse au Roquefort, un carré de veau rôti, jus à la sauge et risotto aux girolles ou encore avec des fromages comme le Saint Nectaire ou le Mont d'Or.

**Température de service** : 11° à 13° C.

