



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON ROUGE LES THUREAUX 2018

Grand classique de son appellation.

VIGNOBLE



Terroir : marnes calcaires Kimméridgiennes.

Cépage : Pinot noir.

Surface : 5 hectares.

Age des vignes : 15 ans.

Culture raisonnée : désherbage mécanique, travail des sols.

CONDITIONS CLIMATIQUES



Hiver : doux

Printemps : quelques gelées

Été : chaleur et sécheresse

Automne : été indien

DATE DE VENDANGES

20 septembre

VINIFICATION



Vendanges : mécaniques.

Macération : pré-fermentaire à froid.

Fermentation : en cuve inox thermo-régulées avec remontages et délestages.

Fermentation post-fermentaire de 5 jours.

Elevage : en cuve inox, à basse température.



DÉGUSTATION



Robe rouge rubis intense.

Nez petites baies noires et fruits rouges dès le premier nez.

Bouche : portée par des tanins soyeux, elle est toute aussi fruitée. Une belle gourmandise qui s'exprime en finale.

ACCORD METS & VINS



Ce vin fera belle escorte aux charcuteries, aux viandes grillées et aux viandes blanches.

