



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON ROUGE CLOS DU PRESOIR 2017

Monopole de Joseph Mellot. Richesse et gourmandise.

VIGNOBLE

Terroir : Marne calcaire kimméridgiennes

Cépage : Pinot noir

Surface : 2 ha

Age des vignes : 20 ans

Culture raisonnée : Désherbage mécanique, travail des sols



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux

Printemps : quelques gelées

Été : averses et épisodes caniculaires

Automne : été indien



DATE DE VENDANGES

21 et 22 septembre

VINIFICATION

Vendanges : manuelle.

Macération pré-fermentaire à froid

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

Macération post fermentaire de 10 jours



DÉGUSTATION



Robe rouge rubis foncé, limpide et brillante.

Nez petits fruits rouges, griottes, myrtilles et une touche de vanille.

Bouche vin structuré, tanins fondus. Structure tannique avec un grand potentiel de garde. Magnifique expression du Pinot noir.



ACCORD METS & VINS

La texture de ce vin accompagnera des plats aux saveurs affirmées comme un chili con carne ou une côte de bœuf.

