



# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# SAUMUR-CHAMPIGNY LE BOISCLAIR 2019

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



VIGNOBLE

**Terroir** : argilo-calcaire et limoneux-argileux

**Cépage** : Cabernet franc

**Surface** : 1,5 hectare

**Âge des vignes** : 30 ans

**Culture** : certifié Agriculture Biologique



CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : sec et très doux

**Printemps** : frais avec quelques gelées

**Été** : chaud avec des périodes caniculaires

**Automne** : agréablement chaud et ensoleillé

**Date de vendanges**

Début septembre



VINIFICATION

**Vendanges** : mécanique

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages

Macération post-fermentaire de 10 jours

**Élevage** : en cuve inox



DÉGUSTATION

Un nez intense, avec des notes de fruits rouges, de baies noires et de pointes légères de sous bois.

En bouche, les tanins apportent une superbe matière pleine de fraîcheur. Des arômes gourmands de groseille et de framboise se prolongent jusqu'en finale, exceptionnelle et d'une très grande finesse.



ACCORD METS & VINS

Idéal avec un confit de souris d'agneau aux figues et aux amandes, un tartare de tomates et fraises au citron vert ou un filet de thon, poudre de champignons et vinaigrette aux aïelles.

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

