



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON ROUGE LES THUREAUX 2019

Grand classique de son appellation.



VIGNOBLE

Terroir : marnes calcaires Kimméridgiennes
Cépage : Pinot noir
Surface : 5 hectares
Âge des vignes : 15 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



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

Fin septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques.
Macération : pré-fermentaire à froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages.
Macération post-fermentaire de 5 jours
Élevage : en cuve inox, à basse température



DÉGUSTATION

Ce vin dévoile une palette de fruits rouges et noirs très gourmands, avec des notes poivrées très agréables.
La bouche est gourmande, avec une structure tannique élégante et belle finale fraîche légèrement épicée.



ACCORDS METS & VINS

Il accompagne à merveille une salade gourmande aux gésiers confits et pommes sarladaises ou encore une bavette aux échalotes servie avec un gratin dauphinois.

Température de service:

12° à 14° C.

