



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON ROUGE LES THUREAUX 2020

Grand classique de son appellation.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaires sur marnes du Kimméridgien
Cépage : Pinot noir
Surface : 5 hectares
Âge des vignes : 15 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux et pluvieux
Printemps : Chaud et ensoleillé
Été : chaud avec des périodes caniculaires
Automne : Ensoleillé et très chaud

Date de vendanges
Début 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



NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin dévoile une magnifique palette aromatique composée de fraises, de mûres et de violettes. La bouche est gourmande, avec une trame affirmée.
Bel écrin pour ce Pinot qui se révèle en harmonie avec son terroir. La finale est fraîche, légèrement réglissée.



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.

