



# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# CHINON LE ROYAUX 2017

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



## VIGNOBLE

**Terroir** : calcaire et Limons

**Cépage** : Cabernet franc

**Surface** : 1 ha

**Âge des vignes** : 30 ans

**Culture raisonnée** : Agriculture biologique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : frais et pluvieux

**Printemps** : gelées printanières, chaleur et pluie

**Été** : sec avec des vagues caniculaires

**Automne** : très chaud et ensoleillé

**Date de vendanges**

Début septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontage et délestage.

Macération post fermentaire de 15 jours

**Élevage** : en cuve inox



## DÉGUSTATION

Un nez très fruité avec des notes intenses de framboises fraîches, de mûres et de myrtilles.

La bouche, croquante et ronde, offre de beaux arômes de fruits noirs avec des touches subtiles de réglisse et de cacao.

La finale, d'une jolie longueur, est toute en souplesse.



## ACCORD METS & VINS

Idéal avec une épaule d'agneau confite aux épices douces, mijotée dans son jus, une salade de bœuf au saveurs thaï ou bien encore avec fajitas végétariennes aux haricots rouges.

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

