



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

BOURGUEIL LE FRETVAL 2018

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire et sables
Cépage : Cabernet franc
Surface : 1,5 ha
Âge des vignes : 30 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



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
Fin septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Macération : post-fermentaire de 10 jours
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage
Élevage : en cuve inox



DÉGUSTATION

Le nez est intense et complexe, avec des notes de fruits rouges frais gourmands et de pivoine, sur une trame légèrement poivrée. La bouche offre une belle structure tannique et révèle des arômes de fruits noirs mêlés de touches épicées subtiles. La finale, toute en élégance, se prolonge agréablement.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec une belle pièce de bœuf grillée, un magret de canard poêlé, ou encore un tian de légumes.

Température de service : 11° à 13° C.

