



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

# CHINON LE ROYAUX 2020

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** : Doux et pluvieux

**Printemps** : Chaud et ensoleillé

**Été** : Très chaud avec des périodes caniculaires

**Automne** : Ensoleillé et très chaud

## Date de vendanges

Mi septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

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

Macération post fermentaire de 15 jours

**Élevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Belle fraîcheur qui s'associe à la structure pour donner une superbe finale complexe.

Belle couleur rubis sombre. Le nez révèle des notes de petits fruits noirs et de réglisse. En bouche, la trame est souple et affirmée avec une discrète touche de boîte à cigare. La finale est harmonieuse et longue.



## 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.

