



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# CHÂTEAUMEILLANT ROUGE CUVÉE GEOFFRENET MORVAL 2021

L'alliance puissante du Pinot noir et du Gamay.



## VIGNOBLE

**Terroir** : sablo-graveleux sur schistes

**Cépage** : assemblage Pinot noir avec une dominance de Gamay.

**Surface** : 0,5 hectares

**Age des vignes** : 20 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Froid et humide

**Printemps** : Frais et pluvieux

**Été** : Frais et pluvieux

**Automne** : Frais et humide

## Date de vendanges:

Mi septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : mécanique

**Macération** : post-fermentaires de 7 jours

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages.

Macération post-fermentaire 7 jours

**Élevage** : en cuve inox



## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis aux reflets violette. Intense nez de petits fruits noirs, mûrs. Belle présence tannique qui emplit la bouche où l'on retrouve un panier de fruits noirs composé de mûres et de cerises. La finale est souple avec une belle persistance.



## ACCORDS METS & VINS

Idéal avec une belle planche de charcuteries locales, un carpaccio de boeuf ou bien un dahl de lentilles corail au poulet et au curry.

**Température de service:** 12° à 14° C.

