



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

CHÂTEAUMEILLANT ROUGE CUVÉE GEOFFRENET MORVAL 2022

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 : Doux avec quelques gelées

Printemps : Précocité et chaud

Été : Sec et caniculaire

Automne : Chaud et pluvieux

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 rouge profond. Nez intense où la mure sauvage mène la danse des petits fruits noirs. L'attaque est souple avec une trame aux tanins soyeux. Belle présence tanique qui emplit la bouche, on y retrouve un panier de petits fruits noirs et de cerise. La finale est souple avec une belle persistance.



ACCORDS METS & VINS

On appréciera ce vin avec un plateau de charcuteries locales, des pâtes Arrabiata, un osso bucco ou plus traditionnellement une bavette échalotes et finir avec un fromage local.

Température de service: 12° à 14° C.

