



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

IGP VAL DE LOIRE PINOT NOIR ROSÉ SINCÉRITÉ 2022

Un rosé frais et gourmand.



VIGNOBLE

Cépage : Pinot noir
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux



VINIFICATION

Vendanges : Mécaniques
Pressurage : Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : Sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Un joli rose tendre et délicat. La bouche s'ouvre sur une palette d'arômes de petits fruits et de baies plein de gourmandise. Un vin frais et délicat comme sa robe le laisse présager.



ACCORDS METS & VINS

Il se consomme seul à l'apéritif ou en accompagnement de charcuteries diverses, d'une viande blanche grillée ou d'un poisson papillote.

Température de service: 8° à 10 ° C.

