



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON ROUGE CLOS DU PRESOIR 2022

Le Clos de Joseph Mellot. Richesse et gourmandise.



VIGNOBLE

Terroir : Argilo-calcaire sur marnes kimméridgiennes

Cépage : Pinot noir

Surface : 2 ha

Âge des vignes : 20 ans

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

Dates de vendanges

Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : manuelles

Macération : pré-fermentaire à froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages. Macération post fermentaire de 10 jours



NOTE DE DÉGUSTATION



Robe profonde d'un rouge rubis. Intense presque puissant, le nez s'ouvre sur des arômes de cerises noires et de mures. La bouche est dense, les tanins au grain fin sont légèrement poudrés. Ils marquent encore la jeunesse de ce vin puissant où petits fruits noirs et épices se succèdent. La trame laisse augurer d'une belle évolution. Un vin sans austérité mais sérieux et concentré.

ACCORDS METS & VINS



Un compagnon idéal avec une belle planche de charcuterie italiennes, un chili con carne ou une côte de bœuf savoureuse.

Température de service: 12° à 14 ° C.

