



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

MENETOU-SALON ROUGE LES THUREAUX 2022

Grand classique de son appellation.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaires sur marnes du Kimméridgien
Cépage : Pinot noir
Surface : 5 hectares
Âge des vignes : 15 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

Date de vendanges
Fin septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques.
Macération : pré-fermentaire à froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages.
Macération post-fermentaire de 5 jours
Élevage : en cuve inox, à basse température



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante d'une rouge rubis. Nez intense et complexe de petits fruits noirs. La cerise croquante et gourmande mène la danse de cette palette aromatique. Une entrée en bouche qui prend rapidement place dévoilant une trame tannique au grain fin. Bel équilibre aux notes fruitées, et aux touches de tan porté par une agréable finale.



ACCORDS METS & VINS

Il accompagne les charcuteries, les viandes grillées et les viandes blanches.

Température de service:
14° à 18° C.

