



JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

ST NICOLAS DE BOURGUEIL LE MOULINGENET 2022

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



VIGNOBLE

Terroir : graviers
Cépage : Cabernet franc
Surface : 3 ha
Âge des vignes : 25 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

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

Date de vendanges
septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécanique
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestage. Macération post fermentaire de 10 jours
Élevage : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge profond au nuances rubis. Intense nez de cerises noires et touches florales. Attaque franche portée par une élégante trame tannique. Bel équilibre qui reste sur la gourmandise et une agréable palette aromatique fruitée que l'on garde longuement en bouche.



ACCORD METS & VINS

La finesse de ce vin mettra en valeur une viande blanche comme un carré de veau jardinière, une blanquette de veau ou encore une poêlée de champignons d'automne que l'on fera suivre d'un Coulommiers.

Température de service : 11° à 13° C.

