



# JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

## ST NICOLAS DE BOURGUEIL LE MOULINGENET 2023

Sélectionné, élevé et assemblé par la Maison Joseph Mellot.



### VIGNOBLE

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



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté  
**Printemps** : Doux et humide  
**Été** : Tempéré  
**Automne** : Très humide

**Date de vendanges**  
Mi 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 rubis éclatant.  
Nez intense de petits fruits rouges, rehaussé de quelques florales et épicées.  
Bouche toute en élégance, à la fois gourmande et soyeuse.  
Belle longueur sur une jolie expression fruitée.



### 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.

