



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

IGP VAL DE LOIRE

Pinot Noir **rouge**

SINCERITE

2022

Un Pinot noir fruité 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

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée



NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin à la robe rubis qui s'ouvre sur les petits fruits noirs et la cerise. La texture est souple presque ample. Un vin équilibré au côté friand qui précède une jolie finale sur le fruit.



ACCORDS METS & VINS

Compagnon idéal d'une belle volaille, d'un veau mijoté en cocotte ou d'une planche bien garnie de charcuteries.



Température de service: 12° à 14 °C.

