



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

CHATEAUMEILLANT ROSÉ CUVÉE GEOFFRENET MORVAL 2022

Rare et Frais.



VIGNOBLE

Terroir : sablo-graveleux sur schistes

Cépage : assemblage Pinot noir avec une dominance de Gamay.

Surface : 0,5 hectare

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

Date de vendanges:

Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressage : direct avec sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : Cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose tendre aux reflets légèrement saumonés. Intenses notes de fraises et de groseilles, touches de grenadine. Le palais est tout aussi aromatique. Belle ampleur avec un équilibre sur la fraîcheur. Une très agréable présence en bouche qui lui donne une belle finale.



ACCORDS METS & VINS

Il se consomme à l'apéritif avec quelques tapas ou sushis variés. Il accompagnera bien sûr les charcuteries et fromages locaux. La cuisine asiatique lui est toute désignée pour qu'il vous ravisse de sa gourmandise et de sa fraîcheur.

Température de service: 8° à 10 ° C.

