



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

CREMANT DE LOIRE ROSÉ LE MARQUIS

Les bulles fines et élégantes de la Maison Joseph Mellot.



VIGNOBLE

Terroir: Argilo-calcaire

Cépages : 90% Cabernet Franc,
10% Grolleau

Culture raisonnée : Travail des sols.



VINIFICATION

Vendanges : manuelles. Méthode traditionnelle

Fermentation: cuve inox thermo-régulée

Élevage sur lattes: 18 mois



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe d'un rosé tendre aux nuances abricot. Des notes gourmandes de groseille, de framboise. Une bouche gourmande, pleine et équilibrée. Des bulles crémeuses, une attaque vive et franche, un Crémant de Loire d'une très belle élégance.



ACCORD METS & VINS

Parfait à l'apéritif, avec des toasts au fromage et aux figes, des feuilletés au chèvre et tomate, ou en dessert, avec une tarte fine aux à la rhubarbe.

Température de service : 8° à 10° C

