



# JOSEPH MELLOT

500 ANS D'HISTOIRE

## COTEAUX DU GIENNOIS LES CHAMPS DE CHAUMES

### 2022

Élégant et fruité.



#### VIGNOBLE

**Terroir** : marnes argilo-calcaires

**Cépage** : assemblage de Gamay avec une dominance de Pinot noir.

**Surface** : 2 hectares

**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

Mi septembre



#### VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Macération** : pré-fermentaire à froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages. Macération post-fermentaire de 7 jours

**Élevage** : en cuve inox



#### NOTE DE DÉGUSTATION



Robe brillante d'un rouge rubis. Le nez est intense rappelant la cerise noire, une pointe poivrée. La bouche est fraîche, aromatique soutenue par une trame tannique au grain fin. Petits fruits noirs et épices se marient en un agréable bouquet. La fraîcheur de la finale est portée par une agréable texture tannique.



#### ACCORDS METS & VINS

On pourra apprécier ce vin avec des rillettes d'oie, un plateau de charcuteries locales, une bavette échalotes ou un canard aux navets.

**Température de service** : 11° à 13° C.

