



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.

