



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

# CHATEAUMEILLANT ROSÉ CUVÉE GEOFFRENET MORVAL 2023

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** : Contrasté

**Printemps** : Doux et humide

**Été** : Tempéré

**Automne** : Très humide

**Date de vendanges**:

Mi-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, avec une belle ampleur et un délicat équilibre. Une très agréable présence en bouche qui se prolonge sur une finale pleine de fraîcheur.



## 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.

